Terminologie de l'alimentation

Lexique de l'industrie laitière

anglais-français

Comité intergouvernemental
de terminologie de l'industrie laitière

Cahiers de l'Office de la langue française

86-01791/

Lexique de l'industrie laitière

Ce lexique a été préparé par la Direction de la terminologie de l'Office de la langue française.

Cette édition a été produite par la Direction générale des publications gouvernementales.

Photographie de la couverture:
ministère des Communications

Premier tirage, août 1985

© Gouvernement du Québec
Dépôt légal — 3e trimestre 1985
Bibliothèque nationale du Québec
Bibliothèque nationale du Canada
ISBN 2-551-09067-9

Terminologie de l'alimentation

Lexique de l'industrie laitière

anglais-français

Comité intergouvernemental
de terminologie de l'industrie laitière

Cahiers de l'Office de la langue française

Québec

Le comité intergouvernemental de
terminologie de l'industrie laitière

Marie-Hélène Borsanyi
Bureau des traductions
Secrétariat d'État
Gouvernement du Canada

Gaétan Busque
Ministère de l'Agriculture, des
Pêcheries et de l'Alimentation
Gouvernement du Québec

Rémi Dostie
Direction générale de la production
et de l'inspection des aliments
Ministère de l'Agriculture
Gouvernement du Canada

Robert Dumais
Institut de technologie agricole
et alimentaire de Saint-Hyacinthe
Ministère de l'Agriculture, des
Pêcheries et de l'Alimentation
Gouvernement du Québec

Françoise Hudon
Présidente du comité
Office de la langue française
Gouvernement du Québec

Denyse Létourneau
Office de la langue française
Gouvernement du Québec

Terence McFaul
Division des langues officielles
Ministère de l'Agriculture
Gouvernement du Canada

Robert Potvin
Bureau des traductions
Secrétariat d'État
Gouvernement du Canada

Avant-propos

Le présent ouvrage publié par l'Office de la langue française et le Bureau des traductions du Secrétariat d'État constitue l'édition définitive du *Lexique de l'industrie laitière*.

Nous rappelons que le Comité intergouvernemental de terminologie de l'industrie laitière, formé par ces deux organismes, s'était fixé comme objectif de fournir la terminologie des multiples domaines de l'industrie laitière, à partir du *Lexique laitier* du ministère de l'Agriculture du Canada et des recherches subséquentes effectuées par M^mes^ Marie-Hélène Borsanyi pour le Bureau des traductions du Secrétariat d'État et Denyse Létourneau pour l'Office de la langue française.

L'édition provisoire du lexique soumise à l'enquête publique a donné lieu à divers commentaires dont le comité a tenu compte pour la plupart. La première publication a donc été quelque peu modifiée.

Le comité tient à remercier les nombreux spécialistes, trop nombreux pour les nommer, qui ont accepté de lire et de commenter l'édition provisoire du lexique. En outre, le comité souhaite que les termes qu'il préconise remplacent un jour la terminologie réglementaire impropre et que cet ouvrage réponde aux besoins terminologiques de ceux qui œuvrent au sein de l'industrie laitière. Il contribuera également, par le biais de l'étiquetage, à la diffusion de la terminologie correcte que le public est en droit d'exiger.

Notice explicative

Astérisque
L'astérisque placé devant les entrées anglaises indique que ces entrées sont incorrectes du point de vue terminologique ou grammatical.

Chiffre supérieur à la droite d'un terme
Le chiffre supérieur situé à la droite d'un terme renvoie à une note explicative.

Parenthèses
Les mots ou les lettres entre parenthèses sont facultatifs, suivant la précision du contexte où ils sont employés ; ils ne font pas nécessairement partie de l'équivalent.

Points de suspension
Les points de suspension au début ou à la fin d'une entrée indiquent qu'un mot ou une quantité doivent être ajoutés.

Synonyme
Lorsqu'il y a plus d'un équivalent français, le premier est le terme privilégié et les autres doivent être considérés comme synonymes. Les synonymes anglais sont séparés par des points-virgules.

Termes suivis des chiffres 1, 2, etc.
Les chiffres 1, 2, etc., à la suite d'un même terme, anglais ou français, indiquent que ce terme renvoie à des notions différentes.
Exemples :

draining	dripping
égoutture 1	égoutture 2
flavor 1	flavor 2
arôme	goût

Voir
Cette indication renvoie au terme anglais qui est privilégié.

Voir aussi
Ce renvoi désigne des notions connexes, mais qui ne sont pas synonymes.

Abréviations

Abrév.	abréviation
adj	adjectif
loc adj	locution adjectivale
loc adv	locution adverbiale
loc v	locution verbale
n f	nom féminin
n f pl	nom féminin pluriel
n m	nom masculin
n m pl	nom masculin pluriel
p p	participe passé
Syn.	synonyme
V.	voir
V.a.	voir aussi
V.o.	variante orthographique

Lexique

A

1. *acid cheese*
fromage acide[1] n m

2. *acid coagulum*
coagulum acide[1] n m

3. *acid cream*
V.a. *sour cream ; ripened cream*
crème acide[1] n f

4. *acid curd*
caillé acide[1] n m

5. *acidification*
acidification n f

6. *acidified cream*
crème acidifiée[1] n f

7. *acidified milk*
lait acidifié[1] n m

8. *acidifier*
acidifiant n m

9. *acidity*
acidité n f

10. *acidity degree*
degré d'acidité n m

11. *acidity determination*
détermination d'acidité n f

12. *acidity of milk*
acidité du lait n f

13. *acidity test*
épreuve d'acidité n f
test d'acidité n m

14. *acid milk*
V.a. *sour milk*
lait acide[1] n m

15. *acidophilus milk*
lait à l'acidophile n m

16. *acid-producing bacteria*
bactéries acidifiantes n f pl

17. *acid-producing bacterial culture*
culture bactérienne acidifiante n f

18. *acidulated cream*
crème acidulée[1] n f

19. *acidulated milk*
lait acidulé[1] n m

20. *acid whey*
lactosérum acide[1] n m

21. *acid whey powder*
poudre de lactosérum acide[1] n f

22. *... added*
additionné de ... p p

23. *adulterated milk*
V.a. *water adulterated milk*
lait falsifié n m

24. *adulteration*
falsification n f

25. *aerobic bacteria*
bactéries aérobies n f pl

26. *aged Cheddar cheese*
V.a. *old Cheddar cheese*
cheddar[2] vieilli n m

27. *aged cheese*
V.a. *old cheese*
fromage vieilli n m

28. *aging*
V.a. *curing ; maturation ; ripening*
vieillissement n m

29. *anaerobic bacteria*
bactéries anaérobies n f pl

30. *anhydrous butterfat*
matière grasse anhydre du beurre[10] n f

31. *anhydrous butter oil*
huile de beurre anhydre n f

32. *animal fat*
graisse animale n f

33. *animal oil*
huile animale n f

34. *apple coconut ice cream*
crème[34] glacée[33] à la noix de coco et aux pommes[3] n f
crème[34] glacée[33] au coco et aux pommes[3] n f

35. *apricot ice cream*
crème[34] glacée[33] aux abricots[3] n f

36. *artificially flavored garlic butter*
beurre aromatisé artificiellement à l'ail n m

37. *artificial smoke flavor[4]*
arôme artificiel de fumée n m

38. *artificial smoke flavor[4] added*
additionné d'arôme artificiel de fumée p p

39. *artificial vanilla flavor[4]*
arôme artificiel de vanille n m

40. *Asiago cheese*
asiago[2] n m

41. *assorted cheeses*
assortiment de fromages n m

42. *assorted process cheeses*
assortiment de fromages fondus n m

43. *at room temperature*
à température ambiante loc adj

B

44. *bacteriological analysis*
analyse bactériologique n f

45. *bacteriological test*
épreuve bactériologique n f
test bactériologique n m

46. *bacteriophage*
bactériophage n m

47. *bactofugation*
bactofugation n f

48. *Baked Alaska*
omelette norvégienne n f

49. *banana ice cream*
crème[34] glacée[33] à la banane[3] n f

50. *banana split*
banane royale n f

51. *batch*
V.a. *lot*
charge[5] n f

52. *batch pasteurization ; holding pasteurization ; vat pasteurization*
V.a. *low temperature pasteurization*
pasteurisation en discontinu n f

53. *best before (date)*
à consommer de préférence avant le (date)[7] loc v

54. *bitter milk*
lait amer n m

55. *black cherry ice cream*
crème[34] glacée[33] aux guignes noires[3] n f

56. *black raspberry ice cream*
crème[34] glacée[33] aux framboises noires[3] n f

57. *blended grated cheeses*
mélange[8] de fromages râpés n m

58. *blended skim milk and whey powder*
mélange[8] de lait écrémé et de lactosérum en poudre n m

59. *blind cheese*
fromage aveugle n m

60. *Blue cheese*
bleu[2] n m

61. *Blue cheese piercing*
piquage du bleu n m

62. *Blue goat cheese*
bleu de chèvre[2] n m

63. *blue-mold cheese*
Syn. de *blue-veined cheese*

64. *blue-veined cheese ; blue-mold cheese*
fromage bleu n m
fromage persillé n m

65. *bottled milk*
lait en bouteille n m

66. *brand*
marque n f

67. *branding*
marquage n m

68. *Brick cheese*
brick[2] n m

69. *brick of ice cream*
brique de crème[34] glacée[33] n f

70. *Brie cheese*
brie[2] n m

71. *brittle butter*
beurre cassant n m

72. *burnt flavor[4]*
V.a. *scorched flavor*
goût de brûlé n m

73. *butter*
beurre n m

74. *butter blend*
oléobeurre[9] n m

75. *butter decoloration*
décoloration du beurre n f

76. *butterfat*
V. milkfat

77. *butterfat globule*
globule gras du lait n m

78. *butter granule*
grain de beurre n m

79. *buttermaker*
fabricant de beurre n m

80. *butter microprint ; butter miniprint*
micropain de beurre[11] n m
minipain de beurre[11] n m

81. *buttermilk 1*
babeurre[12] n m

82. *buttermilk 2*
Syn. de *cultured buttermilk*

83. *buttermilk curd*
caillé de babeurre[12] n m

84. *buttermilk powder*
poudre de babeurre[12] n f

85. *butter miniprint*
Syn. de *butter microprint*

86. *butter oil*
huile de beurre n f

87. *butter patty[11]*
V.a. *butter ready*
plaquette de beurre 1 n f

88. *butter pecan ice cream*
crème[34] glacée[33] au caramel et aux pacanes[3] n f

89. *butter print*
V.a. *butter microprint*
pain de beurre n m

90. *butter reddy*[11]
V.a. *butter patty*
plaquette de beurre 2 n f

91. *butter roll*
rouleau de beurre n m

92. *butter salting*
salage du beurre n m

93. *butter scoring system*
système de pointage du beurre n m

94. *butterscotch and walnut ice cream sundae*
coupe glacée[33] **au caramel écossais et aux noix**[13] n f

95. *butterscotch and walnut ice milk sundae*
coupe de lait glacé[33] **au caramel écossais et aux noix**[13] n f

96. *butterscotch ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **au caramel écossais** n f

97. *butterscotch ripple ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **marbrée**[14] **au caramel écossais** n f

98. *butterscotch sundae topping*
nappage de caramel écossais pour coupe glacée[33] n m

99. *butterscotch syrup*
sirop de caramel écossais n m

100. *butter stick*
bâtonnet de beurre n m

101. *butter working*
malaxage du beurre n m

102. *buttery texture*
texture butyreuse n f

C

103. *Caciocavallo cheese*
caciocavallo[2] n m

104. *Camembert cheese*
camembert[2] n m

105. *Canadian Brick cheese*
brick canadien[2] n m

106. *canned cheese*
fromage en conserve[16] n m

107. *canned concentrated dairy product*
produit laitier[27] **concentré en conserve**[16] n m

108. *canned cream*
crème en conserve[16] n f

109. *canned milk*
lait en conserve[16] n m

110. *caramel flavor 1*
arôme[4] **de caramel** n m

111. *caramel flavor 2*
goût[4] **de caramel** n m

112. *cardboard butter box*
carton à beurre n m

113. *cardboard flavor*[4]
goût de carton n m

114. *carton of cream*
carton de crème n m

115. *carton of milk*
carton de lait n m

116. *casein*
caséine n f

117. *caseinate*
caséinate n m

118. *caseinate powder*
poudre de caséinate n f

119. *casein coagulation*
coagulation de la caséine n f

120. *casein industry*
industrie caséinière n f
caséinerie 1 n f

121. *casein plant*
caséinerie 2 n f

122. *casein powder*
poudre de caséine n f

123. *cassata ice cream*
cassate n f

124. *centrifugation*
centrifugation n f

125. *cereal cream*[23]
V. *cream ... % M.F.*

126. *Chantilly cream*
crème Chantilly n f
chantilly n f

127. *Cheddar cheese*
cheddar[2] n m

128. *Cheddar cheese curd 1*
cheddar en grains n m

129. *Cheddar cheese curd 2*
caillé de cheddar n m

130. *Cheddar cheese curd in brine*
caillé de cheddar en saumure n m

131. *Cheddar cheese in brine*
cheddar en saumure n m

132. *cheddaring*
cheddarisation n f

133. *cheese*
fromage n m

134. *cheese block*
V.a. *cheese loaf ; cheese wheel*
bloc de fromage n m

135. *cheese coating 1*
enrobage à fromage n m

136. *cheese coating 2*
enrobage du fromage n m

137. *cheese color 1*
couleur du fromage n f

138. *cheese color 2*
colorant à fromage n m

139. *cheese curd*
V.a. *curd cheese ; curd*
caillé de fromagerie n m

140. *cheese decoloration*
décoloration du fromage n f

141. *cheese eyes ; cheese holes*
yeux du fromage n m pl
trous du fromage n m pl

142. *cheese factory*
V.a. *cheese industry ; cheese shop*
fromagerie 1 n f

143. *cheese fines*
fines de fromage n f pl

144. *cheese fondue*
fondue au fromage n f

145. *cheese grain*
grain de fromage n m

146. *cheese holes*
Syn. de *cheese eyes*

147. *cheese hooping*
moulage du fromage n m

148. *cheese house*
Syn. de *cheese shop*

149. *cheese industry*
V.a. *cheese factory ; cheese shop*
fromagerie 2 n f
industrie fromagère n f

150. *cheese loaf*
V.a. *cheese block ; cheese wheel*
pain de fromage n m

151. *cheesemaker*
fromager n m

152. *cheese milk*
lait de fromagerie n m

153. **cheese mix*
V. *cheese sauce mix*

154. *cheese platter*
Syn. de *cheese tray*

155. *cheese powder*
poudre de fromage n f

156. *cheese pressing*
pressage du fromage n m

157. *cheese quota*
contingent de fromage n m
quota de fromage n m

158. *cheese rind*
croûte du fromage n f

159. *cheese rubbing*
frottage du fromage n m

160. *cheese salting*
salage du fromage n m

161. *cheese sauce mix*[17]
préparation pour sauce au fromage n f

162. *cheese shop ;*
cheese house
V.a. *cheese industry ;*
cheese factory
fromagerie 3 n f

163. *cheese smoking*
fumage du fromage n m

164. *cheese tray ;*
cheese platter
plateau de fromages n m

165. *cheese variety*
variété de fromage n f

166. *cheese wheel*
V.a. *cheese block ;*
cheese loaf
meule de fromage n f

167. *cheese with caraway*
fromage au carvi n m

168. *cheese with many pinholes*
mille trous n m

169. *cheese with parsley and onion*
fromage au persil et à l'oignon n m

170. *cheese with rough edges*
fromage à croûte rugueuse n m

171. *cheese yield*
rendement fromager n m

172. *cheesy flavor*[4]
goût de fromage n m

173. *chemical flavor*[4]
goût de produit chimique n m

174. *cherry ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **aux cerises**[3] n f

175. *chestnut ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **aux marrons**[3] n f

176. *chocolate ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **au chocolat**[18] n f

177. *chocolate malted milk*
lait malté au chocolat[18] n m

178. *chocolate malted milk powder*
poudre de lait malté au chocolat[18] n f

179. *chocolate milk*
lait au chocolat[18] n m

180. *chocolate milk drink*
boisson lactée au chocolat[18] n f

181. *chocolate milk shake*
lait frappé au chocolat[18] n m

182. *chocolate sundae*
coupe glacée[34] **au chocolat**[18] n f

183. *churning*
barattage n m

184. *clarification*
clarification n f

185. *clarified butter*
beurre clarifié n m

186. *cleaning in place*
Abrév. *C.I.P.*
nettoyage en place n m
Abrév. **N.E.P.**

187. *closeness of cheese*
compacité du fromage n f

188. *clot-on-boiling*
caillage à l'ébullition n m

189. *clot-on-boiling test*
épreuve de caillage à l'ébullition n f
test de caillage à l'ébullition n m

190. *coagulation*
coagulation n f

191. *coagulation time*
durée de coagulation n f

192. *coagulum*
coagulum n m

193. *coarse texture*
texture grossière n f

194. *cocktail yogurt*
V.a. *fruit yogourt*
yogourt[19] aux fruits[20] n m

195. *coffee cream*
V. cream ... % M.F.

196. *coffee whitener*
colorant à café n m

197. *Colby cheese*
colby[2] n m

198. *cold pack cheese*
fromage conditionné à froid n m

199. *cold pack cheese food*
préparation de fromage conditionné à froid n f

200. *colostrum*
colostrum n m

201. *common name*
nom usuel n m

202. *concentrate*
concentré n m et adj

203. *concentrated dairy product*
produit laitier concentré n m

204. *concentrated milk*
lait concentré n m

205. *concentrated partly skimmed milk*
lait partiellement écrémé concentré[21] n m

206. *concentrated skim milk*
lait écrémé concentré[21] n m

207. *concentrated starter*
levain concentré[21] n m

208. *concentrated whey*
lactosérum concentré[21] n m

209. **condensed milk*
V. *sweetened concentrated milk*

210. *consistency of butter*
consistance du beurre n f

211. *continuous pasteurization*
pasteurisation en continu n f

212. *continuous process*
procédé en continu n m

213. *cooked cheese*
fromage à pâte cuite n m
pâte cuite n f

214. *cooked flavor[4]*
goût de cuit n m

215. *corky texture*
texture liégeuse n f

216. *Cottage cheese*
cottage[2] n m

217. *cow's milk*
Syn. de *milk*

218. *cracked rind 1*
croûte crevassée[22] n f

219. *cracked rind 2*
croûte fendillée[22] n f

220. *cream*
crème[23] n f

221. *cream ... % M.F.*
crème ... % M.G.[23] n f

222. *cream carton*
V.a. *cup ; tetrahedral package*
carton à crème[24] n m

223. *cream cheese*
fromage à la crème n m

224. *cream Cottage cheese*
cottage à la crème[2] n m

225. *creamery*
crémerie n f

226. *cream standardization*
normalisation de la crème n f

227. *cream substitute*
succédané de crème n m

228. *crumbly texture*
texture friable n f

229. *culture*
V.a. *ferment ; starter*
culture n f

230. *cultured butter*
V.a. *ripened cream butter*
beurre de culture[1] n m

231. *cultured buttermilk ; buttermilk 2*
babeurre de culture[12] n m
babeurre n m

232. *cultured cream*
crème de culture n f

233. *cultured milk*
lait de culture[1] n m

234. *cup*
V.a. *cream carton ; tetrahedral package*
godet[24] n m

235. *curd*
V.a. *cheese curd ; curd cheese*
caillé n m

236. *curd centrifugation*
centrifugation du caillé n f

237. *curd cheese*
V.a. *curd ; cheese curd*
fromage en grains n m

238. *curd cutting*
découpage du caillé n m

239. *curd firmness*
fermeté du caillé n f

240. *curd grain*
grain de caillé n m

241. *curdling*
caillage n m

242. *curd particle*
particule de caillé n f

243. *curd salting*
salage du caillé n m

244. *curd settling*
sédimentation du caillé n f

245. *curing*
V.a. *aging ; maturation ; ripening*
traitement[25] n m

246. *cutting of coagulum*
décaillage n m

247. *cylindrical cheese*
fromage cylindrique n m

D

248. *dairy*
laitier[26] adj

249. *dairy*
laiterie n f

250. *dairy chemistry*
chimie laitière n f

251. *dairy cooperative*
coopérative laitière n f

252. *dairy food*
aliment à base de produit laitier n m

253. *dairy industry*
industrie laitière n f

254. *dairy plant*
usine laitière n f

255. *dairy product*
produit laitier[27] n m

256. *dairy spread*[15]
hydrobeurre n m

257. *dairy substance*
substance laitière n f

258. *damaged rind*
croûte endommagée n f

259. *Danbo cheese*
danbo[2] n m

260. *deep freezing*
surgélation n f

261. *deep frozen*
surgelé adj

262. *deep-straw-colored Cheddar cheese*
cheddar[2] **paille foncée** n m

263. *deferred setting*
prise différée n f

264. *defrosted*
décongelé p p

265. *degree of ripening*
degré d'affinage n m

266. *deionization*
désionisation n f

267. *delactosed whey*
lactosérum délactosé n m

268. *deodorization*
désodorisation n f

269. *desiccation*
V.a. *drying*
dessiccation n f

270. *dietetic 1*
de régime[28] loc adj

271. *dietetic 2*
diététique[28] adj

272. *dip*
trempette n f

273. *dispersibility of milk powder*
dispersibilité de la poudre de lait n f

274. *disposal*
récupération n f

275. *draining 1*
égouttage[29] n m

276. *draining 2*
égoutture[29] 1 n f

277. *dried*[30]
V.a. *dry*
séché p p

278. *dripping*
égoutture[29] 2 n f

279. *dry*[30]
V.a. *dried*
sec adj

280. *dry*[30] *acid whey*
lactosérum acide[1] **sec** n m

281. *dry*[30] *analysis*
analyse par voie sèche n f

282. *dry*[30] *buttermilk*
babeurre sec n m

283. *dry*[30] *casein*
caséine sèche n f

284. *dry*[30] *ice cream mix*
préparation[8] **sèche pour crème**[34] **glacée**[33] n f

285. *dry*[30] *ice milk mix*
préparation[8] **sèche pour lait**[34] **glacé**[33] n f

286. *drying*
V.a. *desiccation*
séchage n m

287. *dry*[30] *milk*
V.a. *total milk solids*
lait sec[37] n m

288. **dry milk solids*
V. milk solids

289. *dry rennet*
présure sèche n f

290. *durable life*
Syn. de *shelf life*

291. *durable life date*
date limite de conservation n f

E

292. *Edam cheese*
édam[2] n m

293. *edible casein*
caséine alimentaire n f

294. *egg nog*
lait de poule n m

295. *Elbo cheese*
elbo[2] n m

296. *Emmental cheese*
emmental[2] n m
V.o. **emmenthal**

297. *emulsified cheese*
fromage émulsifié n m
fromage émulsionné n m

298. *emulsifying power*
pouvoir émulsifiant n m

299. *Esrom cheese*
esrom[2] n m

300. **evaporated milk*
V. *concentrated milk*

301. **evaporated partly skimmed milk*
V. *concentrated partly skimmed milk*

302. **evaporated skim milk*
V. *concentrated skim milk*

303. *ewe's milk ; sheep's milk*
lait de brebis[35] n m

304. *ewe's milk cheese ; sheep's milk cheese*
fromage de lait de brebis[35] n m

305. *extraneous matter*
Syn. de *foreign matter*

306. *extra old Cheddar cheese*
cheddar extra-fort n m

F

307. *feed flavor*[4]
goût de fourrage n m

308. *ferment*
V.a. *culture ; starter*
ferment n m

309. *fermentable*
fermentescible adj

310. *fermentation*
fermentation n f

311. *fermented milk*
lait fermenté n m

312. *fermented whey*
lactosérum fermenté n m

313. *Feta cheese*
féta n f ou n m

314. *filled with ice cream 1*
garni[31] **de crème**[34] **glacée**[33] loc adj

315. *filled with ice cream 2*
fourré[31] **à la crème**[34] **glacée**[33] loc adj

316. *filling 1*
garniture[31] n f

317. *filling 2*
fourrage[31] n m
fourrure[31] n f

318. *film wrapping*
pelliculage n m

319. *firm butter*
beurre ferme n m

320. *firm cheese*
fromage à pâte ferme n m
pâte ferme n f

321. *firm texture*
texture ferme n f

322. *firm yogurt ; set type yogurt*
yogourt[19] **ferme** n m

323. *fishy flavor*[4]
goût de poisson n m

324. *flash pasteurization*
Syn. de *high temperature short time pasteurization*

325. *flat flavor*[4]
goût plat n m

326. *flavor 1*
arôme[4] n m

327. *flavor 2*
goût[4] n m

328. *flavored butter*
beurre aromatisé n m

329. *flavored dairy product*
produit laitier[27] **aromatisé** n m

330. *flavored jellified milk*
lait gélifié aromatisé n m

331. *flavored milk*
lait aromatisé n m

332. *flavored milk drink*
boisson lactée aromatisée n f

333. *flavor*[4] *enhancer*
exhausteur de goût n m
renforçateur de goût n m

334. *flavoring agent*
agent aromatisant n m

335. *flavoring extract*
extrait aromatisant n m

336. *flavoring preparation*
préparation aromatisante n f

337. *flexible packaging*
conditionnement souple n m

338. *floating curd*
caillé flottant n m

339. *fluid milk*
lait de consommation[32] n m

340. *Fontina cheese*
fontina[2] n m

341. *food additive*
additif alimentaire n m

342. *food coloring agent*
colorant alimentaire n m

343. *food value*
valeur alimentaire n f

344. *foreign matter ; extraneous matter*
matière étrangère n f

345. *free moisture of butter*
eau libre du beurre n f

346. *freeze-dried*
lyophilisé p p

347. *freeze-dried cheese*
fromage lyophilisé n m

348. *freeze drying*
lyophilisation n f

349. *fresh cheese*
fromage frais n m

350. *frozen*
V.a. *iced*
congelé[33] p p

351. *frozen yogurt*
yogourt glacé[33] n m

352. *fruit and walnut ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **aux fruits**[3] **et aux noix**[13] n f

353. *fruit flavored milk*
lait aromatisé aux fruits[3] n m

354. *fruity flavor*[4]
goût de fruit n m
goût fruité n m

355. *fruit yogurt*
V.a. *cocktail yogurt*
yogourt[19] **aux fruits**[20] n m

356. *fungus culture*
culture fongique n f

357. *Fynbo cheese*
fynbo[2] n m

G

358. *gargety milk*
Syn. de *mastitis milk*

359. *garlic butter*
beurre à l'ail n m

360. *garlic dip*
trempette à l'ail n f

361. *gassy cheese*
fromage gazeux n m

362. *gelling agent*
agent gélifiant n m

363. *ghee*
ghee n m

364. *glucose solids*
matière sèche de glucose n f

365. *goat's milk*
lait de chèvre n m

366. *Gouda cheese*
gouda[2] n m

367. *Gournay cheese*
gournay[2] n m

368. *graded butter*
beurre classé n m

369. *graded dairy product*
produit laitier[27] **classé** n m

370. *grade mark*
marque de catégorie n f

371. *grade name*
nom de catégorie n m

372. *grade standard*
norme de classement n f

373. *grading in the field*
classement sur le terrain n m

374. *grading legislation for dairy products*
législation sur le classement des produits laitiers n f

375. *grading of dairy products*
classement des produits laitiers n m

376. *grading panel*
jury de classement n m

377. *grading station*
poste de classement n m

378. *grainy cheese*
fromage granuleux n m

379. *grated cheese*
fromage râpé fin n m

380. *grated Parmesan cheese*
parmesan râpé n m

381. *green casein*
caséine humide n f

382. *Gruyère cheese*
gruyère[2] n m

H

383. *Havarti cheese*
havarti[2] n m

384. *heat exchange*
échange thermique n m

385. *heat resistant bacteria*
bactéries thermorésistantes n f pl

386. *heat treatment*
traitement thermique n m

387. *high bacterial count*
V.a. *low bacterial count*
haute teneur en bactéries n f

388. *high heat milk powder*
poudre de lait préchauffé à haute température n f

389. *high temperature short time pasteurization ;*
flash pasteurization
Abrév. *H.T.S.T. pasteurization*
pasteurisation haute n f
pasteurisation instantanée n f

390. *holding pasteurization*
Syn. de *batch pasteurization*

391. *homogenization*
homogénéisation n f

392. *homogenized milk*
lait homogénéisé n m

393. *H.T.S.T. pasteurization*
V. *high temperature short time pasteurization*

394. *hydrolyzed whey*
lactosérum hydrolysé n m

395. *hyperfiltration*
hyperfiltration n f

I

396. *ice cream*
V.a. *soft ice cream*
crème[34] glacée[33] n f

397. *ice cream cake*
gâteau à la crème[34] glacée[33] n m

398. *ice cream cake roll*
(gâteau) roulé à la crème[34] glacée[33] n m

399. *ice cream cone*
cornet de crème[34] glacée[33] n m

400. *ice cream float*
flotteur n m

401. *ice cream mix*
préparation[8] pour crème[34] glacée[33] n f

402. *ice cream pie*
tarte à la crème[34] glacée[33] n f

403. *ice cream soda*
soda à la crème[34] glacée[33] n m

404. *ice cream sundae*
Syn. de *sundae*

405. *iced*
V.a. *frozen*
glacé[33] p p

406. *ice milk*
lait[34] glacé[33] n m

407. *ice milk cake roll*
(gâteau) roulé au lait[34] glacé[33] n m

408. *ice milk float*
flotteur au lait[34] glacé[33] n m

409. *ice milk mix*
préparation[8] pour lait[34] glacé[33] n f

410. *ice milk pie*
tarte au lait[34] glacé[33] n f

411. *ice milk soda*
soda au lait[34] glacé[33] n m

412. *ice milk sundae*
coupe de lait[34] glacé[33] n f

413. *immersion cooling*
refroidissement par immersion n m

414. *impermeable film wrapping*
emballage sous pellicule imperméable n m

415. *imported butter*
beurre importé n m

416. *instant cream powder*
poudre de crème instantanée n f

417. *instant skim milk powder*
poudre de lait écrémé instantanée n f

418. *instant whipped cream*
crème fouettée sous pression n f

J

419. *Jack cheese*
jack[2] n m

420. *jellified milk*
lait gélifié n m

421. *judging of dairy products*
appréciation des produits laitiers n f

422. *judging room*
salle de dégustation n f

K

423. *keep frozen*
conserver au congélateur loc v

424. *keeping quality*
conservabilité n f

425. *keep refrigerated*
conserver au réfrigérateur loc v

426. *kefir*
kéfir n m

427. *kosher dairy product*
produit laitier[27] cacher n m

428. *kosher ice cream*
crème[34] glacée[33] cachère n f

429. *kumiss*
koumis n m

L

430. *lactase*
lactase n f

431. *lactic acid*
acide lactique n m

432. *lactic acid bacteria*
bactéries lactiques n f pl

433. *lactic acid casein ; lactic casein*
caséine lactique n f

434. *lactic acid ferment ; lactic ferment*
V.a. *lactic starter*
ferment lactique n m

435. *lactic acid fermentation ; lactic fermentation*
fermentation lactique n f

436. *lactic casein*
Syn. de *lactic acid casein*

437. *lactic coagulum*
coagulum lactique n m

438. *lactic culture*
culture lactique n f

439. *lactic curd*
caillé lactique n m

440. *lactic ferment*
Syn. de *lactic acid ferment*

441. *lactic fermentation*
Syn. de *lactic acid fermentation*

442. *lactic starter*
V.a. *lactic acid ferment*
levain lactique n m

443. *lactose ; milk sugar*
lactose n m

444. *lactose concentrate*
concentré de lactose n m

445. *lactose fermentation*
fermentation du lactose n f

446. *lactose-free*
sans lactose loc adv

447. *lactose powder*
poudre de lactose n f

448. *large curd Cottage cheese*
cottage[2] à gros grains n m

449. *lecithination of milk powder*
lécithination de la poudre de lait n f

450. *lemon ice cream*
crème[34] glacée[33] au citron[3] n f

451. *light-straw-colored Cheddar cheese*
cheddar[2] paille pâle n m

452. *light-yellow butter*
beurre jaune pâle n m

453. *Limburger cheese*
limbourg[2] n m
limburger n m

454. *lipolysis*
lipolyse n f

455. *lipolytic bacteria*
bactéries lipolytiques n f pl

456. *lipophilic product*
produit lipophile n m

457. *liquid coffee whitener*
colorant à café liquide n m

458. *list of ingredients*
liste d'ingrédients n f

459. *long-keeping milk*
lait de longue conservation n m

460. *lot*
V.a. *batch*
lot[5] n m

461. *low bacterial count*
V.a. *high bacterial count*
basse teneur en bactéries n f

462. *low heat milk powder*
poudre de lait préchauffé à basse température n f

463. *low moisture content*
basse teneur en humidité n f

464. *low temperature pasteurization*
pasteurisation basse n f

M

465. *malted milk*
lait malté n m

466. *malted milk powder*
poudre de lait malté n f

467. *mandarine yogurt*
yogourt à la mandarine n m

468. *manufacturing milk*
lait de transformation n m

469. *maple ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **à l'érable** n f

470. *maple walnut ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **à l'érable et aux noix**[13] n f

471. *marbled butter*
beurre marbré[14] n m

472. *marbled Cheddar cheese*
cheddar marbré[14] n m

473. *marine oil*
huile d'animaux marins n f

474. *mastitis milk ;*
gargety milk
lait mammiteux n m

475. *maturation*
V.a. *aging ;*
curing ;
ripening
maturation n f

476. *matured cheese*
fromage mûri n m

477. *mealy texture*
texture farineuse n f

478. *medium cheese*
fromage mi-fort n m

479. *medium heat milk powder*
poudre de lait préchauffé à température moyenne n f

480. *metallic flavor*[4]
goût de métal n m

481. *microbiological standard*
norme microbiologique n f

482. *mild cheese*
fromage doux n m

483. *mild curd*
Syn. de *sweet curd*

484. *milk ;*
cow's milk
lait[32] n m

485. *milk ash*
cendres du lait n f pl

486. *milk bar*
bar laitier n m

487. *milk carton*
carton à lait n m

488. *milk clotting*
caillage du lait n m

489. *milk coagulation*
coagulation du lait n f

490. *milk-coagulating enzyme*
enzyme coagulante du lait n f

491. *milk collecting*
Syn. de *milk collection*

492. *milk collecting center*
centre de ramassage du lait n m
centre de collecte du lait n m

493. *milk collecting station*
poste de ramassage du lait n m
poste de collecte du lait n m

494. *milk collection ; milk collecting*
ramassage du lait n m
collecte du lait n f

495. *milk component*
Syn. de *milk constituent*

496. *milk composition*
composition du lait n f

497. *milk conservation*
conservation du lait n f

498. *milk constituent ; milk component*
constituant du lait n m
composant du lait n m

499. *milk curd*
caillé de lait n m

500. *milk curdling*
caillage du lait n m

501. *milk defect*
défaut du lait n m

502. *milk desiccation*
dessiccation du lait n f

503. *milk dessert*
dessert au lait n m
dessert lacté n m

504. *milk diet*
régime lacté[26] n m

505. *milk drink*
boisson lactée[26] n f

506. *milk drying*
séchage du lait n m

507. *milkfat*
Abrév. *M.F.*
matière grasse du lait[10] n f
Abrév. **M.G.**

508. *milk homogenization*
homogénéisation du lait n f

509. *milk-keeping quality*
conservabilité du lait n f

510. *milk pouch*
V.a. *pouch of milk*
sac à lait n m

511. *milk powder ; powdered milk*
poudre de lait[37] n f
lait[37] **en poudre** n m

512. *milk processing 1*
transformation[38] **du lait** n f

513. *milk processing 2*
traitement[38] **du lait** n m

514. *milk processing room 1*
atelier de transformation[38] **du lait** n m

515. *milk processing room 2*
atelier de traitement[38] **du lait** n m

516. *milk processor*
transformateur de lait n m

517. *milk producer*
producteur de lait n m

518. *milk product*
produit à base de lait n m

519. *milk reconstitution*
reconstitution du lait n f

520. *milk rennet*
emprésurage du lait n m

521. *milk shake*
lait frappé n m

522. *milk shake mix*
préparation pour lait frappé n f

523. *milk solids*
matière sèche du lait n f

524. *milk solids non-fat*
Abrév. *M.S.N.F.*
matière sèche dégraissée du lait n f
Abrév. **M.S.D.**

525. *milk solids protein rating*
cote protéique de la matière sèche[39] du lait n f

526. *milk sugar*
Syn. de *lactose*

527. *milky moisture*
eau laiteuse n f

528. *minimum milkfat content*
teneur minimale en matière grasse du lait n f

529. *modified milk*
lait modifié n m

530. *modified partly skimmed milk*
lait partiellement écrémé modifié n m

531. *modified skim milk*
lait écrémé modifié n m

532. *moisture content of cheese*
humidité du fromage n f

533. *moisture on fat-free basis*
Abrév. *M.F.F.B.*
humidité rapportée sur l'extrait dégraissé n f
Abrév. **H.R.E.D.**

534. *moisture testing technique*
technique de dosage de l'humidité n f

535. *mold*
moisissure n f

536. *mold culture*
culture de moisissures n f

537. *mold-ripened cheese*
fromage affiné aux moisissures n m

538. *Montasio cheese*
montasio[2] n m

539. *Monterey cheese*
monterey[2] n m

540. *mother culture*
culture mère n f

541. *mottled butter*
beurre à coloration irrégulière n m

542. *Mozzarella cheese*
mozzarella[2] n m

543. *multiple effect evaporation*
évaporation par multiple effet n f

544. *multiple strain culture*
culture à souches multiples n f

545. *Munster cheese*
V.o. *Muenster cheese*
munster[2] n m

546. *musty flavor*
goût de moisi n m

N

547. *Neapolitan ice cream*
crème[34] glacée[33] napolitaine n f

548. *Neapolitan swirl ice cream*
tourbillon napolitain n m

549. *Neapolitan swirl ice milk*
tourbillon napolitain au lait[34] glacé[33] n m

550. *neutralization*
neutralisation n f

551. *neutralized cream*
crème neutralisée n f

552. *neutralizer*
neutralisant n m

553. *neutralizer flavor[4]*
goût de neutralisant n m

554. *nippy cheese*
Syn. de *sharp cheese*

556. *nutty flavor*
goût de noisette n m

O

557. *objectionable color*
couleur indésirable n f

558. *objectionable flavor*[4]
goût indésirable n m

559. *off-color*
couleur atypique n f

560. *off-flavor*
goût atypique n m

561. *old Cheddar cheese*
V.a. *aged Cheddar cheese*
cheddar fort n m

562. *old cheese*
V.a. *aged cheese*
fromage fort n m

563. *on the dry basis*
sur sec loc adv

564. *open textured cheese*
fromage à texture ouverte n m

565. *orange ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **à l'orange** n f

566. *orange pineapple ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **à l'orange**[3] **et à l'ananas**[3] n f

567. *overflavored*
suraromatisé p p

568. *overrun*
V.a. *yield*
foisonnement n m

569. *overworked butter*
beurre surmalaxé n m

570. *oxidised flavor*[4]
goût d'oxydé n m

P

571. *packaged cheese*
fromage conditionné n m

572. *packaging*
conditionnement[40] n m

573. *packaging temperature*
température de conditionnement[40] n f

574. *packed in bulk*
emballé en vrac p p

575. *packing*
emballage[40] n m

576. *paraffining*
Syn. de *paraffin wax coating*

577. *paraffin paper*
V.a. *waxed paper*
papier paraffiné n m

578. *paraffin wax coating ; paraffining*
enrobage à la paraffine n m
paraffinage n m

579. *parfait*
parfait n m

580. *Parmesan cheese*
parmesan[2] n m

581. *particle size*
taille des particules n f

582. *partly-preserved food*
semi-conserve n f

583. *partly skimmed dry milk*
lait sec[37] **partiellement écrémé** n m

584. *partly skimmed milk*
lait partiellement écrémé n m

585. *partly skimmed milk powder*
poudre de lait partiellement écrémé n f

586. *pasteurization*
pasteurisation n f

587. *pasteurization plant*
usine de pasteurisation n f

588. *pasteurization room*
salle de pasteurisation n f

589. *pasteurization temperature*
température de pasteurisation n f

590. *pasteurization time*
durée de pasteurisation n f

591. *pasteurized milk*
lait pasteurisé n m

592. *pasteurized process Swiss cheese*
suisse[41] fondu pasteurisé n m

593. *peach ice cream*
crème[34] glacée[33] aux pêches[3] n f

594. *pickled cheese*
fromage saumuré n m

595. *pineapple ice cream*
crème[34] glacée[33] aux ananas[3] n f

596. *pinhole*
V.a. *cheese with many pinholes*
trou d'épingle n m

597. *Pizza cheese*
pizza[42] n m

598. *plain yogurt*
yogourt nature n m

599. *pouch of milk*
V.a. *milk pouch*
sac de lait n m

600. *powdered ...*
... en poudre loc adj

601. *praline ice cream*
crème[34] glacée[33] pralinée n f

602. *precheese*
pré-fromage n m

603. *prepacked cheese*
fromage préemballé n m

604. *preserved milk*
lait de conserve[16] n m

605. *pressed cheese*
fromage à pâte pressée n m
pâte pressée n f

606. *process Brick cheese*
brick[2] fondu n m

607. *process cheese*
fromage fondu n m

608. *process cheese food*
préparation[8] de fromage fondu n f

609. *process cheese spread*
fromage fondu à tartiner n m

610. *process cream cheese*
fromage à la crème fondu n m

611. *processing salts*
sels de fonte n m pl

612. *process Swiss cheese*
suisse[41] fondu n m

613. *protective coating*
enrobage protecteur n m

614. *protein denaturation*
dénaturation des protéines n f

615. *Provolone cheese*
provolone[2] n m

616. *psychrophilic bacteria*
bactéries psychrophiles n f pl

617. *psychrotrophic bacteria*
bactéries psychrotrophes n f pl

618. *pudding 1*
crème-dessert[43] n f

619. *pudding 2*
flan[43] n m

620. *pure culture*
V.a. *single strain culture*
culture pure n f

Q

621. *quality control*
contrôle de la qualité n m

622. *quality payment of milk*
paiement du lait à la qualité n m

623. *quality record*
registre de contrôle de la qualité n m

624. *quaternary ammonium*
ammonium quaternaire n m

625. *quick setting*
prise rapide n f

R

626. *rancid butter*
beurre rance n m

627. *rancid flavor*[4]
goût rance n m

628. *rancidification*
rancissement n m

629. *rancidity*
rancidité n f

630. *rancid milk*
lait rance n m

631. *raw cream*
crème crue n f

632. *raw material*
matière première n f

633. *raw milk*
lait cru n m

634. *reconstituted cream*
crème reconstituée n f

635. *reconstituted milk*
lait reconstitué n m

636. *red smear*
ferment du rouge n m

637. *reductase test*
test à la réductase n m

638. *regrading of butter*
reclassement du beurre n m

639. *relative humidity*
humidité relative n f

640. *rennet*
présure n f

641. *rennet casein*
caséine-présure n f

642. *rennet coagulum*
coagulum-présure n m

643. *rennet curd*
caillé-présure n m

644. *renneting*
emprésurage n m

645. *renneting temperature*
température d'emprésurage n f

646. *rennet milk*
lait emprésuré n m

647. *rennet powder*
poudre de présure n f

648. *rennet strength*
force de la présure n f

649. *rennet strength determination*
détermination de la force de la présure n f

650. *rennin*
rennine n f

651. *resazurin test*
test à la résazurine n m

652. *returned milk*
lait de retour n m

653. *reverse osmosis*
osmose inverse n f

654. *reworked butter*
beurre remalaxé n m

655. *Ricotta cheese*
ricotta n f

656. *rind*
croûte n f

657. *rind defect*
défaut de croûtage n m

658. *rind formation*
formation de la croûte n f

659. *ripened cheese*
fromage affiné n m

660. *ripened cream*
V.a. *acid cream ; sour cream*
crème mûrie n f

661. *ripened cream butter*
beurre de crème mûrie n m

662. *ripener*
affineur n m

663. *ripening*
V.a. *aging ; curing ; maturation*
affinage n m

664. *ripening bacteria*
bactéries d'affinage n f pl

665. *ripening molds*
moisissures d'affinage n f pl

666. *ripening room*
salle d'affinage n f

667. *ripple ice cream*
crème[34] glacée[33] marbrée[14] n f

668. *roller drying*
séchage sur cylindres n m

669. *Romano cheese*
romano[2] n m

670. *rum and raisin ice cream*
crème[34] glacée[33] au rhum et aux raisins n f

S

671. *salted butter*
beurre salé n m

672. *salting room*
salle de salage n f

673. *sampling*
échantillonnage n m

674. *Samsoe cheese*
samsoë[2] n m

675. *sandy texture*
texture sableuse n f

676. *saturated fatty acid*
acide gras saturé n m

677. *scoop of ice cream*
boule de crème[34] glacée[33] n f

678. *scorched flavor[4]*
V.a. *burnt flavor[4]*
goût de roussi n m

679. *screening test*
épreuve de tri n f

680. *sealing*
scellage n m

681. *seaming*
sertissage n m

682. *sedimentation*
sédimentation n f

683. *sediment test*
épreuve de lactofiltration n f
test de lactofiltration n m

684. *semi-firm cheese*
fromage à pâte demi-ferme n m
pâte demi-ferme n f

685. *sequestering agent*
agent séquestrant n m

686. *setting time*
temps de prise n m

687. *set type yogurt*
Syn. de *firm yogurt*

688. *sharp cheese ; nippy cheese*
fromage piquant n m

689. *sheep's milk*
Syn. de *ewe's milk*

690. *sheep's milk cheese*
Syn. de *ewe's milk cheese*

691. *shelf life ; durable life ; storage life*
durée de conservation n f

692. *sherbet*
sorbet[34] n m

693. *sherbet mix*
préparation[8] **pour sorbet**[34] n f

694. *shredded cheese*
V.a. *grated cheese*
fromage râpé en filaments n m

695. *single strain culture*
V.a. *pure culture*
culture à souche unique n f

696. *skim milk*
lait écrémé n m

697. *skim milk curd*
caillé de lait écrémé n m

698. *skim milk powder*
poudre de lait écrémé n f

699. *skim milk process cheese*
fromage fondu de lait écrémé n m

700. *skim milk with added milk solids*
lait écrémé additionné de matière sèche du lait n m

701. *skim milk yogurt*
yogourt[19] **de lait écrémé** n m

702. *skimming*
écrémage n m

703. *sliced cheese*
fromage en tranches n m

704. *sliced process cheese*
fromage fondu en tranches n m

705. *slit eye*
lainure n f

706. *slow-coagulating milk*
lait à coagulation lente n m

707. *slow fermentation*
fermentation lente n f

708. *small curd Cottage cheese*
cottage[2] **à petits grains** n m

709. *smear*
morge n f

710. *smoked cheese*
fromage fumé n m

711. *smoke flavored cheese*
fromage à arôme de fumée n m

712. *smooth texture*
texture lisse n f

713. *soapy flavor*[4]
goût de savon n m

714. *soft butter*
beurre mou n m

715. *soft cheese*
fromage à pâte molle n m
pâte molle n f

716. *soft curd*
caillé mou n m

717. *soft curd cheese*
fromage à caillé mou n m

718. *soft ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **molle** n f

719. *soft ice milk*
lait[34] **glacé**[33] **mou** n m

720. *solidified butter oil*
huile de beurre solidifiée n f

721. *sour cream*
V.a. *acid cream ; ripened cream*
crème sure[1] n f

722. *sour milk*
V.a. *acid milk*
lait sur[1] n m

723. *specialty cheese*
fromage fin[44] n m

724. *spore-formation*
sporulation n f

725. *spore-forming bacteria*
bactéries sporulées n f pl
sporulés n m pl

726. *spray cooling*
refroidissement par atomisation n m

727. *spray drying*
séchage par atomisation n m
séchage par pulvérisation n m

728. *spreadability*
tartinabilité n f

729. *spumoni ice cream*
spumoni n m

730. *spun yogurt*
Syn. de *stirred yogurt*

731. *stabilizer*
stabilisateur n m

732. *stale flavor*[4]
goût de vieux n m

733. *standardized fluid milk*
lait de consommation[32] **normalisé** n m

734. *standardized milk*
lait normalisé n m

735. *starter*
V.a. *culture ; ferment*
levain n m

736. *starter room*
salle des levains n f

737. *sterile milk*
lait stérile n m

738. *sterilization*
stérilisation n f

739. *sterilized milk*
lait stérilisé n m

740. *sticky body*
pâte collante n f

741. *stirred curd*
caillé brassé n m

742. *stirred curd cheese*
fromage à caillé brassé n m

743. *stirred yogurt ; spun yogurt*
yogourt[19] **brassé**[45] n m

744. *storage life*
Syn. de *shelf life*

745. *storage temperature*
température d'entreposage n f

746. *stored cheese*
fromage entreposé n m

747. *store room*
salle d'entreposage n f

748. *strawberry ice cream*
crème[34] **glacée**[33] **aux fraises**[3] n f

749. *straw-colored Cheddar cheese*
cheddar[2] **paille** n m

750. *streaky butter*
beurre strié n m

751. *sundae ; ice cream sundae*
coupe glacée n f

752. *sundae topping 1*
garniture[31] **pour coupe glacée**[33] n m

753. *sundae topping 2*
nappage[31] **pour coupe glacée**[33] n m

754. *sweet butter*
V.a. *unsalted butter*
beurre doux n m

755. *sweet buttermilk*
babeurre[12] **de crème douce** n m

756. *sweet cream*
crème douce n f

757. *sweet cream butter*
beurre de crème douce n m

758. *sweet curd ; mild curd*
caillé doux n m

759. *sweetened concentrated milk*
lait concentré[21] sucré n m

760. *sweetener*
édulcorant n m

761. *sweet whey*
lactosérum doux n m

762. *sweet whey powder*
poudre de lactosérum doux n f

763. *Swiss cheese*
suisse[41] n m

764. *Swisspun yogurt*
yogourt[19] brassé à la suisse[45] n m

765. *Swiss style*
à la suisse loc adj

766. *syneresis*
synérèse n f

T

767. *tape on tape method*
méthode de fermeture ruban sur ruban n f

768. *taste panel*
jury de dégustation n m

769. *tetrahedral package*
V.a. *cup*
berlingot[24] n m

770. *thermophilic bacteria*
bactéries thermophiles n f pl

771. *thermoshaped pack*
contenant thermoformé n m

772. *Tilsit cheese*
tilsit[2] n m

773. *topped 1*
garni p p

774. *topped 2*
nappé p p

775. *topping 1*
garniture[31] n f

776. *topping 2*
nappage[31] n m

777. *total milk solids*
matière sèche totale du lait[39] n f

778. *trade label*
étiquette commerciale n f

779. *trade mark*
marque de commerce n f

780. *trade name*
marque de fabrique n f

781. *Tybo cheese*
tybo[2] n m

U

782. *ultra-filtrate*
ultrafiltrat n m

783. *ultra-filtrated milk powder*
poudre de lait ultrafiltré n f

784. *ultra-filtration*
ultrafiltration n f

785. *ultra high temperature pasteurization*
Abrév. *U.H.T. pasteurization*
pasteurisation à ultra-haute température n f
Abrév. **pasteurisation U.H.T.**

786. *ultra high temperature pasteurized milk*
Abrév. *U.H.T.milk*
lait pasteurisé à ultra-haute température n m
Abrév. **lait U.H.T.**

787. *uncooked cheese*
fromage à pâte non cuite n m
pâte non cuite n f

788. *uneven coloration*
coloration inégale n f

789. *uniform coloration*
coloration uniforme n f

790. *unripened cheese*
fromage non affiné n m

791. *unripened firm cheese*
fromage à pâte ferme non affiné n m
pâte ferme non affinée n f

792. *unsalted butter*
V.a. *sweet butter*
beurre non salé n m

793. *unsweetened concentrated milk*
lait concentré[21] non sucré n m

794. *uperization*
upérisation n f

795. *uperized cream*
crème upérisée n f

796. *uperized milk*
lait upérisé n m

V

797. *vacreation*
vacréation n f

798. *vacuum packed*
emballé sous vide p p

799. *vacuum sealed*
serti sous vide p p

800. *vanilla ice cream*
crème[34] glacée[33] à la vanille n f

801. *vanilla milk drink*
boisson lactée[26] à la vanille n f

802. *vat pasteurization*
Syn. de *batch pasteurization*

803. *vegetable fat*
graisse végétale n f

804. *vegetable oil*
huile végétale n f

805. *vegetable parchment paper*
papier sulfurisé n m

806. *very mild cheese*
fromage très doux n m

807. *viscosity*
viscosité n f

W

808. *washed butter*
beurre lavé n m

809. *washed curd*
caillé lavé n m

810. *washed curd cheese*
fromage à caillé lavé n m

811. *washed rind*
croûte lavée n f

812. *water adulterated milk*
V.a. *adulterated milk*
lait mouillé n m

813. *waxed paper*
V.a. *paraffin paper*
papier ciré n m

814. *waxy texture*
texture cireuse n f

815. *whey*
lactosérum n m

816. *whey butter*
beurre de lactosérum n m

817. *whey cheese*
fromage de lactosérum n m

818. *whey cream*
crème de lactosérum n f

819. *whey culture*
culture de lactosérum n f

820. *whey powder*
poudre de lactosérum n f

821. *whey product*
produit à base de lactosérum n m

822. *whey protein*
protéine lactosérique n f

823. *whey protein concentrate*
concentré protéique de lactosérum n m

824. *whey protein nitrogen*
azote protéique de lactosérum n m

825. *whey starter*
levain de lactosérum n m

826. *whipped butter*
beurre fouetté n m
beurre foisonné n m

827. *whipped cream*
crème fouettée n f

828. *whipped cream cheese*
fromage à la crème fouetté n m

829. *whipping cream*
crème à fouetter[23] n f

830. *white mold culture*
culture de moisissures blanches n f

831. *whole milk*
lait entier n m

832. *whole milk powder*
poudre de lait entier n f

833. *wine cured cheese*
fromage au vin n m

834. *wood smoke cheese*
fromage traité à la fumée de bois n m

Y

835. *yeast*
levure n f

836. *yeasty flavor*
goût de levure n m

837. *yeasty odor*
odeur de levure n f

838. *yield*
V.a. *overrun*
rendement n m

839. *yogurt*
yogourt[19] n m

840. *yogurt drink*
yogourt boisson n m

841. *yogurt starter*
levain à yogourt[19] n m

Notes

1. Acidifié, de culture
Certains produits laitiers, surtout la crème et le lait, peuvent être acidifiés, soit directement par des acidifiants, soit indirectement par l'action d'une culture bactérienne. Il existe une gamme de produits laitiers de culture : beurre de culture, crème sure, yogourt, babeurre de culture, lait à l'acidophile, koumis, kéfir, etc.

1.1. **Acidulé**
Les produits laitiers acidulés sont des produits légèrement acidifiés.

1.2. **Acide, adj.**
Le degré d'acidité peut varier d'un produit laitier à l'autre.

1.2.1. **Crème, lait, fromage**
Le taux d'acidité élevé d'une crème, d'un lait ou d'un fromage peut être considéré comme un défaut ou comme une qualité recherchée, selon les critères reconnus.

1.2.2. **Lactosérum**
Le lactosérum acide est un type de lactosérum dont l'acidité est supérieure à 18° Dornic.

1.3. **Sur, adj**
L'adjectif *sur* qualifie un produit qui a un goût acide, légèrement aigre. Il peut s'agir d'un produit détérioré, par exemple le lait sur, ou d'un produit volontairement acidifié par l'action d'une culture bactérienne, par exemple, la crème sure vendue dans le commerce.

1.4. **Aigre**
L'adjectif *aigre* qualifie un produit d'une acidité désagréable au goût ou à l'odorat, qui est devenu acide en se corrompant. En Europe, on utilise le terme *crème aigre* pour désigner la crème commerciale que l'on qualifie de sure au Canada.

2. En français, les appellations des fromages telles que *camembert, cheddar, brie,* ne sont pas précédées de *fromage (de).* Certains règlements exigent cependant que le générique *fromage* apparaisse sur les étiquettes devant le nom des variétés.

En anglais, les appellations des variétés portent habituellement la majuscule : on dira *Brie cheese, Cheddar cheese, Mozzarella cheese.* On doit proscrire sur une étiquette l'utilisation d'un terme servant à la fois à la formation des appellations française et anglaise (forme pivot). Par exemple, « fromage Cheddar cheese » ne convient pas. Il faut écrire les appellations de façon complète comme :

fromage CHEDDAR
CHEDDAR cheese

Cette règle d'écriture s'applique à l'étiquette de tous les produits alimentaires.

3. Précisions sur les dénominations des crèmes glacées pouvant être appliquées éventuellement à d'autres produits laitiers.

3.1. Crème glacée contenant des fruits et non additionnée d'arômes naturels ou artificiels.

La crème glacée non aromatisée contenant des fruits se dénomme crème glacée aux fruits.

Exemples : **crème glacée à l'ananas** ou **aux ananas**
crème glacée à la fraise ou **aux fraises**
crème glacée à la banane ou **aux bananes**

3.2. Crème glacée aromatisée sans fruits.

Pour la crème glacée aromatisée sans fruits, les appellations arôme artificiel ou arôme naturel ou les deux à la fois apparaissent sous la dénomination crème glacée. Cette dénomination est suivie du nom de l'arôme au singulier.

Exemples : **crème glacée fraise**
arôme naturel
arôme artificiel
crème glacée cerise
arôme artificiel

3.3. Crème glacée aromatisée et contenant des fruits.

Il faut utiliser les appellations des crèmes glacées contenant des fruits (voir 3.), et ajouter les appellations des arômes en utilisant l'expression additionné de ...

Exemples : **crème glacée aux fraises additionnée d'arôme artificiel et d'arôme naturel**
crème glacée à l'ananas additionnée d'arôme naturel
crème glacée aux bananes additionnée d'arôme artificiel

4. Dans la langue courante, les termes *taste* et *flavor* sont employés l'un pour l'autre pour décrire les sensations gustative et olfactive, mais *flavor* tend à s'imposer pour désigner les sensations organoleptiques. Le mot *flavor* se traduit en français par *arôme* (quand il s'agit d'un additif artificiel) ou par *goût, saveur, parfum* selon le cas. Sur une étiquette, c'est le terme *arôme* qui est privilégié, même si on trouve parfois le terme *parfum*. La saveur désigne aussi bien « l'impression que certains corps exercent sur l'organe du goût que la qualité des corps en vertu de laquelle ces derniers produisent cette impression. Goût qui désigne d'abord le sens par lequel on perçoit les saveurs, s'emploie aussi, par extension, comme synonyme de saveur, surtout en parlant des aliments ». (R. Bailly, *Dictionnaire des synonymes*, éd. Larousse. p. 534)

5. Un lot (en anglais *lot*) consiste en une unité de production tandis qu'une charge (en anglais *batch*) désigne une unité de production contenue dans une cuve (également *cuvée*) ou une baratte (également *barattée*). Le terme *fournée* est utilisé pour désigner cette unité de production, par exemple dans le cas des fromages à pâte cuite.

6. La pasteurisation basse constitue l'une des deux grandes techniques de pasteurisation. Il s'agit d'une méthode lente et discontinue. Elle est définie par un chauffage à 63 °C pendant trente minutes.

7. À consommer de préférence avant le (date). Cette expression devrait remplacer « meilleur avant » figurant encore dans le *Règlement sur les aliments et drogues*, en attendant qu'il y ait un consensus au niveau international. « Meilleur avant » est un calque de l'anglais *best before*. La date apparaissant à la suite de l'expression *à consommer de préférence avant le ...* indique la fin de la période pendant laquelle le produit conserve toutes ses qualités spécifiques et reste commercialisable.

8. Il existe une différence entre *mélange de, préparation pour et préparation de*. Le mélange de résulte d'une réunion de produits finis. La préparation pour est constituée d'un mélange d'ingrédients le plus souvent déshydratés mais parfois liquides, auquel le fabricant ou le consommateur ajoute d'autres ingrédients (du lait, de l'eau, par exemple) ou effectue lui-même ou à l'aide d'un appareil une transformation de ce mélange, en vue d'obtenir un produit alimentaire fini. Il est inexact de dire « mélange à crème glacée » au lieu de *préparation (liquide) pour crème glacée*. La préparation de est constituée d'une réunion d'ingrédients qui ont subi une transformation culinaire souvent industrielle.

9. L'oléobeurre (en anglais *butter blend*) est une catégorie de produits à tartiner dont la matière grasse ne provient pas exclusivement du lait. Ce produit n'est pas norma-

lisé par la réglementation régissant le commerce interprovincial. L'oléobeurre est cependant commercialisé dans certaines provinces suivant la réglementation propre à chacune d'elles.

10. En pratique, il existe peu de différence entre la matière grasse du lait *(milkfat)* et la matière grasse du beurre ou matière grasse butyrique *(butterfat)*. Cependant, du point de vue technique, le barattage a pour objet de transformer le lait (ou la crème), émulsion de matière grasse dans une solution aqueuse, en beurre : émulsion de solution aqueuse dans de la matière grasse.

11. *Plaquette de beurre 1 (butter patty)* : portion individuelle de beurre servie dans les restaurants, non recouverte de papier sulfurisé, parfois sur de la glace ou dans une assiette. *Plaquette de beurre 2 (butter reddy)* : portion individuelle de beurre reposant sur un carton et recouverte de papier sulfurisé. *Micropain (microprint)* : portion individuelle de beurre, enveloppée dans un papier d'aluminium. Aussi appelé *minipain*, en anglais *miniprint*.

12. Le babeurre est le « liquide laiteux extrait du beurre au cours du barattage du lait ou de la crème. Sa composition dépend de l'acidité initiale de la crème ainsi que de la dilution par l'eau de lavage ». (F.-M. Luquet et J.F. Boudier, *Dictionnaire laitier*, p. 13). Ainsi, on peut obtenir un babeurre de crème ou de lait acide *(sour buttermilk)* ou encore un babeurre de crème douce ou de lait non acidifié *(sweet buttermilk)*. Le babeurre que l'on retrouve sur le marché destiné à la consommation humaine est une boisson obtenue en coagulant du lait par l'action de bactéries lactiques spécifiques et dont la texture rappelle celle du babeurre extrait au cours du barattage.

13. En français, le mot *noix* ne s'applique qu'au fruit du noyer de la famille des Juglandacées (*walnut* en anglais) et à quelques autres fruits qui lui ressemblent ; il ne peut pas être employé comme générique. Le générique anglais *nuts* se traduit donc en français par *amandes*.

14. L'adjectif *marbré*, traduit en anglais par *rippled, ripple* ou *marbled* selon le cas, indique que le produit est « marqué de veines, de taches comparables à celles du marbre » (*Grand Larousse encyclopédique*, t. VII, p. 57). Les marbrures apparaissant dans le beurre constituent un défaut de coloration, tandis que celles qui caractérisent le cheddar marbré et la crème glacée marbrée ne constituent pas un défaut.

15. D'après les règlements canadiens actuels, on désigne par « tartinade laitière » (en anglais *dairy spread*) le produit tartinable dont le pourcentage de matière grasse varie entre 39 % et 80 %, et par « beurre réduit en calories » (en anglais *calorie-reduced butter*) le produit tartinable dont le pourcentage de matière grasse est inférieur à 39 % et dont l'apport en calories est réduit de moitié, si on le compare à celui du beurre.

L'expression « tartinade laitière » est un calque de l'anglais *dairy spread* et ne convient pas en français. L'expression « beurre réduit en calories » ne convient pas non plus, puisque le produit n'est pas un beurre, la proportion de matière grasse étant inférieure à 80 %. De plus, l'expression « réduit en calories » est également un calque de l'anglais et ne doit pas être employée en français.

Le comité propose donc d'utiliser le terme *hydrobeurre* pour désigner la gamme des produits tartinables dont le pourcentage de matière grasse du lait est inférieur à 80 % et dont la proportion d'eau est supérieure à celle du beurre. Le pourcentage de matière grasse pourra être indiqué à la suite de ce terme.

16. Quand un produit laitier est dit *en conserve (canned)*, il n'est pas nécessairement emballé dans une boîte métallique. Il existe d'autres types de contenants : pot en verre, conserve souple, tube métallique ou de matière plastique.

17. *Cheese sauce mix* se traduit par *préparation pour sauce au fromage* quand le produit en question se présente en sachet sous forme de poudre et qu'il est destiné à préparer une sauce au fromage, le plus souvent au cheddar, pour servir de liant à un plat de pâtes alimentaires.

18. Quand un produit est dit *au chocolat* ou *chocolaté*, il contient un arôme de chocolat ou un arôme de cacao. Il serait donc plus juste de dire *aromatisé au chocolat* ou *aromatisé au cacao* selon le cas.

19. La graphie *yogourt* est la plus courante au Québec, tandis que la variante morphologique *yaourt* prédomine en Europe. La forme préconisée demeure *yogourt*.

20. Il faudra indiquer *yogourt aux fruits* et *crème glacée aux fruits* au lieu de « yogourt cocktail » et de « crème glacée cocktail », puisque « cocktail », emprunté de l'anglais, désigne ici une macédoine de fruits. En français, le terme « cocktail » ou sa forme francisée *coquetel* désigne uniquement un mélange de boissons alcoolisées ou une réception mondaine.

21. Les appellations « lait condensé » et « lait évaporé » sont des termes impropres. Le lait dit « évaporé » est un lait concentré et le lait dit « condensé » est un lait concentré sucré. Il existe deux techniques de concentration : l'évaporation et l'osmose inverse.

22. La croûte d'un fromage peut être accidentellement fendillée ou crevassée. En anglais, le terme *cracked rind* est employé dans les deux cas. La croûte fendillée présente de légères fentes alors que la croûte crevassée présente des fentes plus profondes.

23. Au Québec, en vertu d'un règlement du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, les appellations « crème de table », « crème à café » et « crème à céréales », calques de l'anglais *table cream, coffee cream* et *cereal cream*, sont remplacées par *crème... % M.G.* (les points de suspension devant être remplacés par le pourcentage de matière grasse). Dans les autres provinces canadiennes, les appellations *table cream, cereal cream, half and half cream* tendent à disparaître pour faire place à *cream... % M.F.* L'appellation *crème à fouetter* désigne une crème contenant au moins 32 % de matière grasse. En terminologie culinaire française, on parlera de crème fraîche : elle est constituée de lait enrichi en matière grasse de 20 % à 50 % ; la crème simple ou fleurette contient de 10 % à 20 % de matière grasse et la crème double au moins 30 % de matière grasse.

24. Le godet est un petit contenant à dose individuelle de lait ou de crème, servi le plus souvent avec le thé ou le café. Le berlingot est aussi un petit contenant à dose individuelle, mais de forme tétraédrique. Le carton à crème (fait de carton plastifié) se retrouve dans les commerces alimentaires. La forme est identique à celle d'un carton à lait, la grosseur du carton variant selon la quantité (quart de litre, demi-litre et litre).

25. Le traitement (d'un fromage, par exemple) est un terme général désignant les modifications qui peuvent être apportées à un fromage : affinage, salage, paraffinage, ajout de fines herbes, de fruits, de légumes, etc.

26. Il existe une différence entre *laitier* et *lacté* utilisés comme adjectifs. Ces termes se retrouvent dans des contextes différents : on ne saurait parler de chimie lactée ni d'industrie lactée, mais bien de chimie laitière et d'industrie laitière, même si les deux termes en question ont le sens de « relatif au lait ». *Lacté* qualifie plus précisément ce qui a rapport au lait (sécrétion lactée), ce qui ressemble au lait (suc lacté) et ce qui consiste en lait (farine lactée, régime lacté). *Laitier* qualifie ce qui donne du lait (vache laitière) et ce qui est relatif au lait, matière première alimentaire (industrie, production laitière, exploitation laitière, produit laitier).

27. Le terme *produit laitier* désigne, en plus du lait, les produits dérivés tels la crème, la crème glacée, le beurre, le fromage, le yogourt ou les produits secondaires comme le lactosérum, la caséine, ainsi que divers aliments préparés contenant comme ingrédient principal du lait ou des constituants du lait.

28. Contrairement aux aliments de régime, comme les aliments destinés à l'amaigrissement, les aliments hypocaloriques et les aliments hyposodés, les aliments diététiques sont destinés aux personnes en bonne santé éprouvant des besoins particuliers, tels les nourrissons, les femmes enceintes, les sportifs, les vieillards et autres.

L'adjectif anglais *dietetic* s'emploie dans les deux cas.

29. Les égouttures sont, soit les dernières gouttes qui restent dans un bidon de lait *(drippings)*, soit les impuretés qui reposent au fond d'une cuve à fromage *(drainings)* ; à ne pas confondre avec *draining* : égouttage, qui est la séparation physique de la caséine du lactosérum.

30. Les termes *dry* et *dried* sont souvent employés comme synonymes pour qualifier des produits laitiers qui ont été séchés, c'est-à-dire auxquels on a enlevé la presque totalité de l'eau qu'ils contiennent à l'état normal. Il existe cependant une nuance entre *dry* (sec)et *dried* (séché) : le premier fait allusion au résultat obtenu, c'est-à-dire l'état sec, et le second à la transformation du produit par le séchage.

31. La garniture (en anglais *filling* ou *topping*) est un élément qui sert d'accompagnement à certains apprêts culinaires. Une garniture intérieure porte le nom de *fourrage* ou *fourrure* (en anglais *filling*), alors qu'une garniture qui sert à recouvrir, telle une sauce, porte le nom de *nappage*, par exemple nappage pour coupe glacée (en anglais *sundae topping*).

32. Dans l'industrie laitière, il existe deux catégories de lait considéré comme matière première : d'une part, le lait de consommation *(fluid milk)* destiné à être traité pour donner des produits liquides, par exemple le lait pasteurisé, le lait écrémé, le lait stérilisé, la crème de consommation et, d'autre part, le lait de transformation *(manufacturing milk)*, destiné à être traité pour donner des produits présentés sous une forme autre que liquide : citons les yogourts, les fromages, les laits concentrés, le beurre, la crème glacée, etc.

33. *Glacé (iced)* et *congelé (frozen)* ne sont synonymes ni en anglais ni en français. Pourtant, dans les deux langues, l'usage demeure particulier : il existe une tendance à confondre *congelé (frozen)* et *glacé (iced)*. En effet, *ice cream* et *ice milk* se rendent par *crème glacée* et *lait glacé*, même si ces produits additionnés de nombreux autres ingrédients sont congelés. D'après le comité, l'adjectif *glacé (iced)* devrait être conservé pour qualifier les produits congelés foisonnés dans lesquels on incorpore, entre autres, des agents émulsifiants, gélatinisants et stabilisants, comme la crème glacée *(ice cream)*, le lait glacé *(ice milk)* et le yogourt glacé *(frozen yogurt)*, afin de les différencier des produits congelés, c'est-à-dire passés à l'état solide par l'action du froid. L'emploi de *ice yogurt* semblerait toutefois plus adapté à la nature du produit foisonné et congelé.

34. Dans la réglementation canadienne, la crème glacée, le lait glacé et le sorbet sont soumis à des normes de composition précises portant, entre autres, sur la quantité de matière grasse et de matière sèche du lait. En France, c'est la différence de composition qui distingue la glace de la crème glacée et du sorbet.

35. En anglais, le terme *sheep* est un générique qui désigne la brebis et le mouton, tandis que le terme *ewe* désigne la femelle seulement. C'est pourquoi *lait de brebis* peut se rendre par *sheep's milk* et *ewe's milk*.

36. Les termes anglais *curdling* et *clotting* se rendent tous deux par *caillage*. Il existe une légère différence entre *curdling* et *clotting* : le terme *clotting* fait davantage référence au phénomène de la coagulation qui se produit au cours du caillage, tandis que le terme *curdling* fait référence à la prise en caillé.

37. Le lait sec, c'est-à-dire le lait ayant subi une dessiccation, qu'il soit instantanéisé ou non, peut se présenter en poudre ou en granulés.

38. Le traitement du lait ne conduit pas nécessairement à sa transformation en beurre, crème, fromage, etc. Par exemple, il peut s'agir du refroidissement, de l'homogénéisation ou encore du traitement U.H.T.

39. Le terme anglais *milk solids* désigne la matière sèche du lait. Il s'agit des constituants secs tirés du lait, la totalité de ces composants étant exprimée par *total milk solids* et *matière sèche totale du lait*. Parmi les constituants du lait en excluant l'eau, ci-

tons la matière grasse, le lactose, les matières azotées, les matières salines. *Matière sèche totale du lait* et *lait sec* sont souvent confondus : tous deux désignent le lait moins l'eau mais dans des contextes différents.

40. Il existe une différence entre *conditionnement* et *emballage*. Le conditionnement est généralement la première enveloppe ou le premier contenant qui présente la marchandise de façon à en faciliter l'usage ou la conservation, l'emballage étant la seconde enveloppe, souvent de résistance mécanique ou de capacité plus grande, permettant le regroupement de plusieurs unités, utilisée pour le transport.

41. Au Canada, *suisse* désigne un fromage à pâte pressée, cuite, à ouvertures moyennes, apparenté au gruyère et à l'emmental. En Europe, *suisse* désigne un fromage frais proposé à la consommation sous les appellations *demi-suisse* et *petit-suisse*.

42. Le substantif masculin *pizza* désigne un fromage qui sert à garnir les pizzas. Il contient des pourcentages de matière grasse et d'humidité déterminés, différents des autres fromages qui peuvent servir à garnir les pizzas, tels que le mozzarella.

43. Le terme anglais *pudding* désigne, outre un apprêt culinaire fait de pâte, une crème-dessert appelée abusivement « pouding » en français. Il s'agit d'un produit aromatisé à base de lait ou d'huile végétale et de consistance crémeuse. Le flan est un produit qui lui est apparenté, mais de consistance ferme.

44. Les fromages fins *(fancy cheeses)* sont des fromages de luxe, d'une texture fine, d'un goût délicat. On ne peut qualifier de fromages fins tous les fromages issus d'une technique de fabrication moins courante que celle du cheddar, tels le brick, le gouda, le mozzarella. Pour l'ensemble de ces fromages, le comité propose l'utilisation d'une expression générique descriptive telle que variétés de fromages reconnues. D'autre part, *specialty cheese* désigne aussi une spécialité locale, régionale ou canadienne. Par exemple, l'oka est un fromage fin et une spécialité de la région d'Oka. D'autres fromages sont des spécialités locales sans être des fromages fins pour autant.

45. Le yogourt brassé est commercialisé nature ou après addition de divers produits. La coagulation du lait est réalisée en cuve et le conditionnement intervient après le brassage. Ce procédé est d'origine suisse ; c'est pourquoi on retrouve aussi *yogourt brassé à la suisse*.

Index des termes français

A

acide gras saturé, 676
acide lactique, 431
acidifiant, 8
acidification, 5
acidité, 9
acidité du lait, 12
à consommer de préférence avant le (date), 53
additif alimentaire, 341
additionné d'arôme artificiel de fumée, 38
additionné de..., 22
affinage, 663
affineur, 662
agent aromatisant, 334
agent gélifiant, 362
agent séquestrant, 685
à la suisse, 765
aliment à base de produit laitier, 252
ammonium quaternaire, 624
analyse bactériologique, 44
analyse par voie sèche, 281
appréciation des produits laitiers, 421
arôme, 326
arôme artificiel de fumée, 37
arôme artificiel de vanille, 39
arôme de caramel, 110
asiago, 40
assortiment de fromages, 41
assortiment de fromages fondus, 42
atelier de traitement du lait, 515
atelier de transformation du lait, 514
à température ambiante, 43
azote protéique de lactosérum, 824

B

babeurre, 81, 231
babeurre de crème douce, 755
babeurre de culture, 231
babeurre sec, 282
bactéries acidifiantes, 16
bactéries aérobies, 25
bactéries anaérobies, 29
bactéries d'affinage, 664
bactéries lactiques, 432
bactéries lipolytiques, 455
bactéries psychrophiles, 616
bactéries psychrotrophes, 617
bactéries sporulées, 725
bactéries thermophiles, 770
bactéries thermorésistantes, 385
bactériophage, 46
bactofugation, 47
banane royale, 50
barattage, 183
bar laitier, 486
basse teneur en bactéries, 461
basse teneur en humidité, 463
bâtonnet de beurre, 100
berlingot, 769
beurre, 73
beurre à coloration irrégulière, 541
beurre à l'ail, 359
beurre aromatisé, 328
beurre aromatisé artificiellement à l'ail, 36
beurre cassant, 71
beurre clarifié, 185
beurre classé, 369
beurre de crème douce, 757
beurre de crème mûrie, 661
beurre de culture, 230
beurre de lactosérum, 816

beurre doux, 754
beurre ferme, 319
beurre foisonné, 826
beurre fouetté, 826
beurre importé, 415
beurre jaune pâle, 452
beurre lavé, 808
beurre marbré, 471
beurre mou, 714
beurre non salé, 792
beurre rance, 626
beurre remalaxé, 654
beurre salé, 671
beurre strié, 750
beurre surmalaxé, 569
bleu, 60
bleu de chèvre, 62
bloc de fromage, 134
boisson lactée, 505
boisson lactée à la vanille, 801
boisson lactée aromatisée, 332
boisson lactée au chocolat, 180
boule de crème glacée, 677
brick, 68
brick canadien, 105
brick fondu, 606
brie, 70
brique de crème glacée, 69

C

caciocavallo, 103
caillage, 241
caillage à l'ébullition, 188
caillage du lait, 488, 500
caillé, 235
caillé acide, 4
caillé brassé, 741
caillé de babeurre, 83
caillé de cheddar, 129
caillé de cheddar en saumure, 130
caillé de fromagerie, 139
caillé de lait, 499
caillé de lait écrémé, 697
caillé doux, 758
caillé flottant, 338
caillé lactique, 439
caillé lavé, 809
caillé mou, 716
caillé-présure, 643
camembert, 104
carton à beurre, 112
carton à crème, 222
carton à lait, 487
carton de crème, 114
carton de lait, 115
caséinate, 117
caséine, 116
caséine alimentaire, 293
caséine humide, 381
caséine lactique, 433
caséine-présure, 641
caséinerie 1, 120
caséinerie 2, 121
caséine sèche, 283
cassate, 123
cendres du lait, 485
centre de collecte du lait, 492
centre de ramassage du lait, 492
centrifugation, 124
centrifugation du caillé, 236
chantilly, 126
charge, 51
cheddar, 127
cheddar en grains, 128
cheddar en saumure, 131
cheddar extra-fort, 306
cheddar fort, 561
cheddarisation, 132
cheddar marbré, 472
cheddar paille, 749
cheddar paille foncée, 262
cheddar paille pâle, 451
cheddar vieilli, 26
chimie laitière, 250
clarification, 184
classement des produits laitiers, 375
classement sur le terrain, 373
coagulation, 190
coagulation de la caséine, 119
coagulation du lait, 490
coagulum, 192
coagulum acide, 2
coagulum lactique, 437
coagulum-présure, 642
colby, 197
collecte du lait, 494
colorant à café, 196
colorant à café liquide, 457
colorant à fromage, 138
colorant alimentaire, 342
coloration inégale, 788

coloration uniforme, 789
colostrum, 200
compacité du fromage, 187
composant du lait, 498
composition du lait, 496
concentré, 202
concentré du lactose, 444
concentré protéique de lactosérum, 823
conditionnement, 572
conditionnement souple, 337
congelé, 350
conservabilité, 424
conservabilité du lait, 509
conservation du lait, 497
conserver au congélateur, 423
conserver au réfrigérateur, 425
consistance du beurre, 210
constituant du lait, 498
contenant thermoformé, 791
contingent de fromage, 157
contrôle de la qualité, 621
coopérative laitière, 251
cornet de crème glacée, 399
cote protéique de la matière sèche du lait, 525
cottage, 216
cottage à gros grains, 448
cottage à la crème, 224
cottage à petits grains, 708
couleur atypique, 559
couleur du fromage, 137
couleur indésirable, 557
coupe de lait glacé, 412
coupe de lait glacé au caramel écossais et aux noix, 95
coupe glacée, 751
coupe glacée au caramel écossais et aux noix, 94
coupe glacée au chocolat, 182
crème, 220
crème acide, 3
crème acidifiée, 6
crème acidulée, 18
crème à fouetter, 829
crème Chantilly, 126
crème crue, 631
crème de culture, 232
crème de lactosérum, 818
crème dessert, 618
crème douce, 756
crème en conserve, 108
crème fouettée, 827
crème fouettée sous pression, 418
crème glacée, 396
crème glacée à la banane, 49
crème glacée à la noix de coco et aux pommes, 34
crème glacée à la vanille, 800
crème glacée à l'érable, 469
crème glacée à l'érable et aux noix, 470
crème glacée à l'orange, 565
crème glacée à l'orange et à l'ananas, 566
crème glacée au caramel écossais, 96
crème glacée au caramel et aux pacanes, 88
crème glacée au chocolat, 176
crème glacée au citron, 450
crème glacée au coco et aux pommes, 34
crème glacée au rhum et aux raisins, 670
crème glacée aux apricots, 35
crème glacée aux ananas, 595
crème glacée aux cerises, 174
crème glacée aux fraises, 748
crème glacée aux framboises noires, 56
crème glacée aux fruits et aux noix, 352
crème glacée aux guignes noires, 55
crème glacée aux marrons, 175
crème glacée aux pêches, 593
crème glacée cachère, 428
crème glacée marbrée, 667
crème glacée marbrée au caramel écossais, 97
crème glacée molle, 718
crème glacée mûrie, 660
crème glacée napolitaine, 547
crème glacée pralinée, 601
crème neutralisée, 551
crème...% M.G., 221
crème reconstituée, 634
crémerie, 225
crème sure, 721
crème upérisée, 795
croûte, 656
croûte crevassée, 218
croûte du fromage, 158
croûte endommagée, 258
croûte fendillée, 219
croûte lavée, 811
culture, 229
culture à souche unique, 695
culture à souches multiples, 544
culture bactérienne acidifiante, 17

culture de lactosérum, 819
culture de moisissures, 536
culture de moisissures blanches, 830
culture fongique 536
culture lactique, 438
culture mère, 540
culture pure, 620,

D

danbo, 259
date limite de conservation, 291
décaillage, 246
décoloration du beurre, 75
décoloration du fromage, 140
décongelé, 264
découpage du caillé, 238
défaut de croûtage, 657
défaut du lait, 501
degré d'acidité, 10
degré d'affinage 265
dénaturation des protéines, 614
de régime, 270
désionisation, 266
désodorisation, 268
dessert au lait, 503
dessert lacté, 503
dessiccation, 269
dessiccation du lait, 502
détermination d'acidité, 11
détermination de la force de la présure, 649
diététique, 271
dispersibilité de la poudre de lait, 273
durée de coagulation, 191
durée de conservation, 691
durée de pasteurisation, 590

E

eau laiteuse, 527
eau libre du beurre, 345
échange thermique, 384
échantillonnage, 673
écrémage, 702
édam, 292
édulcorant, 760
égouttage, 275
égoutture 1, 276
égoutture 2, 278
elbo, 295
emballage, 575
emballage sous pellicule imperméable, 414
emballé en vrac, 574
emballé sous vide, 798
emmental, 296
emmenthal, 296
emprésurage, 644
emprésurage du lait, 520
... en poudre, 600
enrobage à fromage, 135
enrobage à la paraffine, 578
enrobage aux noix, 555
enrobage du fromage, 136
enrobage protecteur, 613
enzyme coagulante du lait, 489
épreuve bactériologique, 45
épreuve d'acidité, 13
épreuve de caillage à l'ébullition, 189
épreuve de lactofiltration, 683
épreuve de tri, 679
esrom, 299
étiquette commerciale, 778
évaporation par multiple effet, 543
exhausteur de goût, 333
extrait aromatisant, 335

F

fabricant de beurre, 79
falsification, 24
ferment, 308
fermentation, 310
fermentation du lactose, 445
fermentation lactique, 435
fermentation lente, 707
ferment du rouge, 636
fermentescible, 309
ferment lactique, 434
fermeté du caillé, 239
féta, 313
fines de fromage, 143
flan, 619
flotteur, 400
flotteur au lait glacé, 408
foisonnement, 568
fondue au fromage, 144
fontina, 340
force de la présure, 648

formation de la croûte, 658
fourrage, 317
fourré à la crème glacée, 315
fourrure, 317
fromage, 133
fromage à arôme de fumée, 711
fromage à caillé brassé, 742
fromage à caillé lavé, 810
fromage à caillé mou, 717
fromage acide, 1
fromage à croûte rugueuse, 170
fromage affiné, 659
fromage affiné aux moisissures, 541
fromage à la crème, 223
fromage à la crème fondu, 610
fromage à la crème fouetté, 828
fromage à pâte cuite, 213
fromage à pâte demi-ferme, 684
fromage à pâte ferme, 320
fromage à pâte ferme non affiné, 791
fromage à pâte molle, 715
fromage à pâte non cuite, 787
fromage à pâte pressée, 605
fromage à texture ouverte, 564
fromage au carvi, 167
fromage au persil et à l'oignon, 169
fromage au vin, 833
fromage aveugle, 59
fromage bleu, 64
fromage conditionné, 571
fromage conditionné à froid, 198
fromage cylindrique, 247
fromage de lactosérum, 817
fromage de lait de brebis, 304
fromage doux, 482
fromage émulsifié, 297
fromage émulsionné, 297
fromage en conserve, 106
fromage en grains, 237
fromage en tranches, 703
fromage entreposé, 746
fromage fin, 723
fromage fondu, 607
fromage fondu à tartiner, 609
fromage fondu de lait écrémé, 699
fromage fondu en tranches, 704
fromage fort, 562
fromage frais, 349
fromage fumé, 710
fromage gazeux, 361
fromage granuleux, 378
fromage lyophilisé, 347
fromage mi-fort, 478
fromage mûri, 476
fromage non affiné, 790
fromage persillé, 64
fromage piquant, 688
fromage préemballé, 603
fromager, 151
fromage râpé en filaments, 694
fromage râpé fin, 379
fromagerie 1, 142
fromagerie 2, 149
fromagerie 3, 162
fromage saumuré, 594
fromage traité à la fumée de bois, 834
fromage très doux, 806
fromage vieilli, 27
frottage du fromage, 159
fumage du fromage, 163
fynbo, 357

G

garni, 773
garni de crème glacée, 314
garniture, 316, 775
garniture pour coupe glacée, 752
gâteau à la crème glacée, 397
gâteau roulé à la crème glacée, 398
gâteau roulé au lait glacé, 407
ghee, 363
glacé, 405
globule gras du lait, 77
godet, 234
gouda, 366
gournay, 367
goût, 327
goût atypique, 560
goût de brûlé, 72
goût de caramel, 111
goût de carton, 113
goût de cuit, 214
goût de fourrage, 307
goût de fromage, 172
goût de fruit, 354
goût de levure, 836
goût de métal, 480
goût de moisi, 546
goût de neutralisant, 553
goût de noisette, 556
goût de poisson, 323

goût de produit chimique, 173
goût de roussi, 678
goût de savon, 713
goût de vieux, 732
goût d'oxydé, 570
goût fruité, 354
goût indésirable, 558
goût plat, 325
goût rance, 627
grain de beurre, 78
grain de caillé, 240
grain de fromage, 145
graisse animale, 32
graisse végétale, 803
gruyère, 382

H

haute teneur en bactéries, 387
havarti, 383
homogénéisation, 391
homogénéisation du lait, 508
H.R.E.D., 533
huile animale, 33
huile d'animaux marins, 473
huile de beurre, 86
huile de beurre anhydre, 31
huile de beurre solidifiée, 720
huile végétale, 804
humidité du fromage, 532
humidité rapportée sur l'extrait dégraissé, 533
humidité relative, 639
hydrobeurre, 256
hyperfiltration, 395

I

industrie caséinière, 120
industrie fromagère, 149
industrie laitière, 253

J

jack, 419
jury de classement, 376
jury de dégustation, 768

K

kéfir, 426
koumis, 429

L

lactase, 430
lactose, 443
lactosérum, 815
lactosérum acide, 20
lactosérum acide sec, 280
lactosérum concentré, 208
lactosérum délactosé, 267
lactosérum doux, 761
lactosérum fermenté, 312
lactosérum hydrolysé, 394
lainure, 705
lait, 484
lait acide, 14
lait acidifié, 7
lait acidulé, 19
lait à coagulation lente, 706
lait à l'acidophile, 15
lait amer, 54
lait aromatisé, 331
lait aromatisé aux fruits, 353
lait au chocolat, 179
lait concentré, 204
lait concentré non sucré, 793
lait concentré sucré, 759
lait cru, 633
lait de brebis, 303
lait de chèvre, 365
lait de conserve, 604
lait de consommation, 339
lait de consommation normalisé, 733
lait de culture, 233
lait de fromagerie, 152
lait de longue conservation, 459
lait de poule, 294
lait de retour, 652
lait de transformation, 468
lait écrémé, 696
lait écrémé additionné de matière sèche du lait, 700
lait écrémé concentré, 206
lait écrémé modifié, 531
lait emprésuré, 646

lait en bouteille, 65
lait en conserve, 109
lait en poudre, 511
lait entier, 831
laiterie, 249
lait falsifié, 23
lait fermenté, 311
lait frappé, 521
lait frappé au chocolat, 181
lait gélifié, 420
lait gélifié aromatisé, 330
lait glacé, 406
lait glacé mou, 719
lait homogénéisé, 392
laitier, 248
lait malté, 465
lait malté au chocolat, 177
lait mammiteux, 474
lait modifié, 529
lait mouillé, 812
lait normalisé, 734
lait partiellement écrémé, 584
lait partiellement écrémé concentré, 205
lait partiellement écrémé modifié, 530
lait pasteurisé, 591
lait pasteurisé à ultra-haute température, 786
lait rance, 630
lait reconstitué, 635
lait sec, 287
lait sec partiellement écrémé, 583
lait stérile, 737
lait stérilisé, 739
lait sur, 722
lait U.H.T., 782
lait upérisé, 796
lécithination de la poudre de lait, 449
législation sur le classement des produits laitiers, 374
levain, 735
levain à yogourt, 841
levain concentré, 207
levain de lactosérum, 825
levain lactique, 442
levure, 835
limbourg, 453
limburger, 453
lipolyse, 454
liste d'ingrédients, 458
lot, 460
lyophilisation, 348
lyophilisé, 346

M

malaxage du beurre, 101
marquage, 67
marque, 66
marque de catégorie, 370
marque de commerce, 779
marque de fabrique, 780
matière étrangère, 344
matière grasse anhydre du beurre, 30
matière grasse du lait, 507
matière première, 632
matière sèche de glucose, 364
matière sèche dégraissée du lait, 524
matière sèche du lait, 523
matière sèche totale du lait, 777
maturation, 475
mélange de fromages râpés, 57
mélange de lait écrémé et de lactosérum en poudre, 58
méthode de fermeture ruban sur ruban, 767
meule de fromage, 166
M.G., 507
micropain de beurre, 80
mille trous, 168
minipain de beurre, 80
moisissure, 535
moisissures d'affinage, 665
montasio, 538
monterey, 539
morge, 709
moulage du fromage, 147
mozzarella, 542
M.S.D., 524
munster, 545

N

nappage, 776
nappage de caramel écossais pour coupe glacée, 98
nappage pour coupe glacée, 753
nappé, 774
N.E.P., 186
nettoyage en place, 186
neutralisant, 552
neutralisation, 550
nom de catégorie, 371

nom usuel, 201
normalisation de la crème, 226
norme de classement, 372
norme microbiologique, 481

O

odeur de levure, 837
oléobeurre, 74
omelette norvégienne, 48
osmose inverse, 653

P

paiement du lait à la qualité, 622
pain de beurre, 89
pain de fromage, 150
papier ciré, 813
papier paraffiné, 577
papier sulfurisé, 805
paraffinage, 578
parfait, 579
parmesan, 580
parmesan râpé, 380
particule de caillé, 242
pasteurisation, 586
pasteurisation à ultra-haute température, 785
pasteurisation basse, 464
pasteurisation en continu, 211
pasteurisation en discontinu, 52
pasteurisation haute, 389
pasteurisation instantanée, 389
pasteurisation U.H.T., 785
pâte collante, 740
pâte cuite, 213
pâte demi-ferme, 684
pâte ferme, 320
pâte ferme non affinée, 791
pâte molle, 715
pâte non cuite, 787
pâte pressée, 605
pelliculage, 318
piquage du bleu, 61
pizza, 597
plaquette de beurre 1, 87
plaquette de beurre 2, 90
plateau de fromages, 164
poste de classement, 377
poste de collecte du lait, 493
poste de ramassage du lait, 493
poudre de babeurre, 84
poudre de caséinate, 118
poudre de caséine, 122
poudre de crème instantanée, 416
poudre de fromage, 155
poudre de lactose, 447
poudre de lactosérum, 820
poudre de lactosérum acide, 21
poudre de lactosérum doux, 762
poudre de lait, 511
poudre de lait écrémé, 698
poudre de lait écrémé instantanée, 417
poudre de lait entier, 832
poudre de lait malté, 466
poudre de lait malté au chocolat, 178
poudre de lait partiellement écrémé, 585
poudre de lait préchauffé à basse température, 462
poudre de lait préchauffé à haute température, 388
poudre de lait préchauffé à température moyenne, 479
poudre de lait ultrafiltrée, 783
poudre de présure, 647
pouvoir émulsifiant, 298
pré-fromage, 602
préparation aromatisante, 336
préparation de fromage conditionné à froid, 199
préparation de fromage fondu, 608
préparation pour crème glacée, 401
préparation pour lait frappé, 522
préparation pour lait glacé, 409
préparation pour sauce au fromage, 161
préparation pour sorbet, 693
préparation sèche pour crème glacée, 284
préparation sèche pour lait glacé, 285
pressage du fromage, 156
présure, 640
présure sèche, 289
prise différée, 263
prise rapide, 625
procédé en continu, 212
producteur de lait, 517
produit à base de lactosérum, 821
produit à base de lait, 518
produit laitier, 255
produit laitier aromatisé, 329
produit laitier cacher, 427

produit laitier classé, 369
produit laitier concentré, 203
produit laitier concentré en conserve, 107
produit lipophile, 456
protéine lactosérique, 822
provolone, 615

Q

quota de fromage, 157

R

ramassage du lait, 494
rancidité, 629
rancissement, 628
reclassement du beurre, 638
reconstitution du lait, 519
récupération, 274
refroidissement par atomisation, 726
refroidissement par immersion, 413
régime lacté, 504
registre de contrôle de la qualité, 623
rendement, 838
rendement fromager, 171
renforçateur de goût, 333
rennine, 650
ricotta, 655
romano, 669
roulé à la crème glacée, 398
rouleau de beurre, 91
roulé au lait glacé, 407

S

sac à lait, 510
sac de lait, 599
salage du beurre, 92
salage du caillé, 243
salage du fromage, 160
salle d'affinage, 666
salle de dégustation, 422
salle d'entreposage, 747
salle de pasteurisation, 588
salle de salage, 672
salle des levains, 736
samsoë, 674
sans lactose, 446
scellage, 680
sec, 279
séchage, 286
séchage du lait, 506
séchage par atomisation, 727
séchage par pulvérisation, 727
séchage sur cylindres, 668
séché, 277
sédimentation, 682
sédimentation du caillé, 244
sels de fonte, 611
semi-conserve, 582
serti sous vide, 799
sertissage, 681
sirop de caramel écossais, 99
soda à la crème glacée, 403
soda au lait glacé, 411
sorbet, 692
sporulation, 724
sporulés, 725
spumoni, 729
stabilisateur, 731
stérilisation, 738
substance laitière, 257
succédané de crème, 227
suisse, 763
suisse fondu, 612
suisse fondu pasteurisé, 592
suraromatisé, 567
surgélation, 260
surgelé, 261
sur sec, 563
synérèse, 766
système de pointage du beurre, 93

T

taille des particules, 581
tarte à la crème glacée, 402
tarte au lait glacé, 410
tartinabilité, 728
technique de dosage de l'humidité, 534
température de conditionnement, 573
température d'emprésurage, 645
température d'entreposage, 745
température de pasteurisation, 589
temps de prise, 686
teneur minimale en matière grasse du lait, 528

test à la réductase, 637
test à la résazurine, 651
test bactériologique, 45
test d'acidité, 13
test de caillage à l'ébullition, 189
test de lactofiltration, 683
texture butyreuse, 102
texture cireuse, 814
texture farineuse, 477
texture ferme, 321
texture friable, 228
texture grossière, 193
texture liégeuse, 215
texture lisse, 712
texture sableuse, 675
tilsit, 772
tourbillon napolitain, 548
tourbillon napolitain au lait glacé, 549
traitement, 245
traitement du lait, 513
traitement thermique, 386
transformateur de lait, 516
transformation du lait, 512
trempette, 272
trempette à l'ail, 360
trou d'épingle, 596
trous du fromage, 141
tybo, 781

U

ultrafiltrat, 782
ultrafiltration, 784
upérisation, 794
usine de pasteurisation, 587
usine laitière, 254

V

vacréation, 797
valeur alimentaire, 343
variété de fromage, 165
vieillissement, 28
viscosité, 807

Y

yeux du fromage, 141
yogourt, 839
yogourt à la mandarine, 467
yogourt aux fruits, 194, 355
yogourt boisson, 840
yogourt brassé, 743
yogourt brassé à la suisse, 764
yogourt de lait écrémé, 701
yogourt ferme, 322
yogourt glacé, 351
yogourt nature, 598

Bibliographie

Dictionnaires et lexiques

BENDER, Arnold Eric. *Dictionary of nutrition and food technology* ; 4e éd. Londres, Newnes-Butterworths, 1975, 250 p.

BOOTH, Kenneth McIvor. *Dictionary of refrigeration and air conditioning*. Londres, Applied Science Publishers, c1970, VIII-315 p.

BOUDIER, Jean-François et François-M. LUQUET. *Dictionnaire laitier* ; 2e éd. augm. Paris, Technique et documentation, c1981, VII-220 p.

BOUDIER, Jean-François et François-M. LUQUET. *Lexique des termes utilisés en industrie laitière*. Douai, Société civile d'étude, de formation et de recherche en industrie agricole et alimentaire, 1976, 185 p.

CANADA. *The Canada Gazette*, part. II : *Consolidated index of statutory instruments/La Gazette du Canada*, partie II : *Index codifié des textes réglementaires*. Ottawa, Imprimeur de la reine, 18- .

CANADA. Department of Agriculture. *Dairy lexicon English-French/ Lexique laitier anglais-français* ; éd. rev. Ottawa, Dairy Division and Information Division, 1979, XV-122-118-XV p.

CASALIS, Jacques, Ernest John MANN et Max Erich SCHULTZ, édit. *Dairy dictionary/Dictionnaire laitier/Milchwirtshaftliches Wörterbuch*. Nürnberg, H. Carl, 1963, XIII-626 p.

CLÉMENT, Jean-Michel. *Dictionnaire des industries alimentaires*. Paris, New York, Masson, 1978, XIII-348 p.

CONSIDINE, Douglas M. édit. *Van Nostrand's scientific encyclopedia : earth and space sciences, life sciences, mathematics and information sciences, energy technology, material sciences, physics and chemistry* ; 5e éd. New York, Van Nostrand Reinhold, 1976, XI-2370 p.

COURTINE, Robert J. *Dictionnaire des fromages*. Paris, Larousse, 1972, 255 p. Coll. Les dictionnaires de l'homme du XXe siècle, nº 43.

CRAPLET, Camille et Josette CRAPLET-MEUNIER. *Dictionnaire des aliments et de la nutrition*. Paris, Le Hameau, c1979, 493 p.

Dictionary of agricultural and allied terminology. East Lansing, Michigan State University Press, 1962, 905 p.

Dictionnaire encyclopédique universel ; nouv. éd. Paris, Quillet, Montréal, Grolier, 1965, c1962, 10 vol.

DUVAL, Clément et Raymonde DUVAL. *Dictionnaire de la chimie et de ses applications* ; 3e éd. Paris, Technique et documentation, 1978, XV-1087 p.

Encyclopédie internationale des sciences et des techniques. Paris, Presses de la Cité, 1969-1975, 11 vol.

Grand Larousse encyclopédique. Paris, Librairie Larousse, 1968-1975, 10 vol. et suppl.

HALL, Carl W. *Dictionary of drying*. New York, M. Dekker, c1979, IV-350 p.

Harrap's new shorter French and English dictionary ; French-English, English-French in one volume. Toronto, Vancouver, Clarke, Irwin, in association with George G. Harrap, c1967, p.v.

INTERNATIONAL INSTITUTE OF REFRIGERATION. *New international dictionary of refrigeration/Nouveau dictionnaire international du froid*. Paris, The Institute, 1970, XXXVII-560 p.

KING, Aileen. *Dictionary of cooking terms*. Londres, Forbes Publications Ltd., 1976, VI-165 p.

LASNET DE LANTY, Henriette. *Dictionnaire de la cuisine*. Paris, Larousse, 1970, 288 p. Coll. Les dictionnaires de l'homme du XX^e siècle, nº D.37.

Lexis : dictionnaire de la langue française. Paris, Larousse, 1975, LXXIX-1950 p.

McGraw-Hill encyclopedia of food, agriculture and nutrition. Montréal, Toronto, McGraw-Hill, c1977, 15 vol.

McGraw-Hill encyclopedia of science and technology ; 4^e éd. Montréal, Toronto, McGraw-Hill, c1977, 15 vol.

MONTAGNÉ, Prosper. *Larousse gastronomique* ; version anglaise : *The encyclopedia of food, wine and cooking*. Londres, New York, Sydney, Toronto, Paul Hamlyn, 1971, 1098 p.

MONTAGNÉ, Prosper. *Nouveau Larousse gastronomique*. Paris, Larousse, 1960, 1064 p.

PETERSON, Martin S. et Arnold H. JOHNSON. *Encyclopedia of food science*. Westport, Avi Publ. Co., c1978, 1005 p.

PUJOL, Rosemonde. *Dictionnaire du consommateur*. Paris, Denoël-Gonthier, c1968, 283 p.

ROBERT, Paul. *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française ; Le Petit Robert 1*. Paris, Société du Nouveau Littré, 1978, 2171 p.

ROBERT, Paul. *Dictionnaire alphabétique et analogique de la langue française*. Paris, Société du Nouveau Littré, 1966-1973, 6 vol. et suppl.

The Encyclopedia Americana. New York, American Corp., c1977, 30 vol.

WARD, Artemas. *The encylopedia of food : the stories of the foods by which we live : how and where they grow and are marketed, their comparative values and how best to use and enjoy them*. New York, Peter Smith, 1941, 596 p.

Webster's new twentieth century dictionary of the English language. Cleveland, Collins, World, 1978, p.v.

Webster's new world dictionary ; 2^e éd. Toronto, Nelson, Foster et Scott, 1974, XXXV-1692 p.

Webster's third new international dictionary of the English language, unabridged. Springfield, G. et C. Merriam, 1971, 64a-2662 p.

Ouvrages spécialisés

ADRIAN, Jean. *Clefs pour la diététique*. Paris, Seghers, 1978, 224 p. Coll. Clefs, nº 58.

ALAIS, Charles. *Sciences du lait : principes de techniques laitières* ; 2^e éd. Paris, Éditions Sep, 1965, 610 p.

ANDROUET, Pierre. *Guide du fromage*. Paris, Stock, 1971, 589 p.

ANDROUET, Pierre et Ninette LYON. *Le guide Marabout des fromages de France et du monde entier*. Verviers, Marabout, c1978, 388 p. Coll. Marabout service.

ARBUCKLE, W.S. *Ice cream* ; 2^e éd. Westport, Avi Publ. Co., 1972, VII-474 p.

BEAU, Maurice. *Le lait et l'industrie laitière*. Paris, Presses universitaires de France, 1949, 126 p. Coll. Que sais-je, nº 377.

CANADA. Lois, statuts, etc. *Codification administrative de la loi des aliments et drogues et des règlements sur les aliments et drogues avec modifications*, publié par le ministère de la Santé nationale et du Bien-

Être Social. Ottawa, Information Canada, 1970-, 1 vol. (feuilles mobiles)

CANADA. Ministère de l'Agriculture. Division du lait, des fruits et des légumes. *Manuel de classement : produits laitiers*. Ottawa, 1981, 100 p.

COMELADE, E. *Technologie et hygiène alimentaire*. Paris, Lanore, 1979, 2 vol.

CORVEZ, A.-M. *Manuel du laitier-crémier*. Paris, Baillière, 1923, 307 p.

DAVIS, John Gilbert. *Cheese* ; 1re éd. New York, Elsevier, 1965-1976, 4 vol.

DEHOVE, Raymond A. *La réglementation des produits alimentaires et autres : qualité et répression des fraudes* ; 10e éd. Paris, Commerce-Éditions, 1981, XVIII-1208 p.

DUMONT, Jacques. *Préparez vous-même vos glaces*. Verviers, Éditions Gérard, c1967, 157 p. Coll. Marabout Flash.

ECK, André. *Le lait et l'industrie laitière* ;. 1re éd. Paris, Presses universitaires de France, 1962, 114 p.

ECKLES, Clarence Henry, W.B. COMBS et Harold MACY. *Milk and milk products* ; 4e éd. New York, Toronto, McGraw-Hill, 1951, 453 p.

ELLINKER, Paul R. *Practical dairy bacteriology* ; 1re éd. New York, Toronto, McGraw-Hill, 1949, IX-391 p.

EVETTE, Jean-Luc. *La fromagerie*. Paris, Presses universitaires de France, 1975, 140 p.

FISHER, Mary Frances Kennedy. *La cuisine des provinces de France : recettes*. [Paris], Éditions Time-Life, c1970, 208 p. Coll. Cuisine à travers le monde.

FLUCKIGER, E. et P. INGOLD. *Le lait*. Lausanne, Éditions Payot Lausanne, 1969, 64 p.

FURIA, Thomas, édit. *CRC handbook of food additives* ; 2e éd. Cleveland, CRC [Chemical Rubber Company] Press, c1972, XI-998 p.

HALL, Carl W. et T.I. HEDRICK. *Drying of milk and milk products* ; 2e éd. Westport, Avi Publ. Co., 1976, XII-338 p.

HARPER, James W. et Carl W. HALL. *Dairy technology and engineering*. Westport, Avi Publ. Co., 1976, VII-631 p.

HUNZIKER, Otto F. *The butter industry* ; 3e éd. La Grange, Otto Frederick Hunziker, 1940, 821 p.

JACQUET, Jean et Roger THÉVENOT. *Le lait et le froid : les produits laitiers (laits, crèmes, beurres, fromages, crèmes glacées) et leur traitement frigorifique*. Paris, Baillière, 1961, 461 p.

JENNESS, Robert et Stuart PATTON. *Principles of dairy chemistry*. Huntington, New York, Krieger, 1976, VIII-446 p.

Joint FAO/WHO Committee of Government experts on the code of principles concerning milk and milk products. *Code of principles concerning milk and milk products, international standards methods of sampling and analysis for milk products* ; 7e éd. Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations, c1973, 127 p.

JUDKINS, Henry Forest. *The principles of dairying, testing and manufactures*. New York, John Wiley and Sons ; Londres, Chapman and Hall, 1924, 279 p.

JUDKINS, Henry Forest et Harry A. KEENER. *Milk production and processing*. New York, John Wiley and Sons, 1960, 452 p.

KIGER, J.L. et G. KIGER. *Techniques modernes de la biscuiterie, pâtisserie, boulangerie industrielles et artisanales et des produits de régime* ; 2e éd. Paris, Dunod, c1967, 2 vol.

KOSIKOWSKI, Franck V. *Cheese and fermented milk foods* ; 2e éd. Brooktondale, New York, Kosikowski, 1978, IX-711 p.

LAMPERT, Lincoln M. *Milk and dairy products*. Brooklyn, Chemical Publ. Co., 1947, V-291 p.

LAMPERT, Lincoln M. *Modern dairy products* ; 3e éd. New York, Chemical Publ. Co., Chicago, 1975, 437 p.

LASNET DE LANTY, Henriette. *Fromages frais, laits fermentés, guide pratique pour les fabrications familiales et artisanales.* Paris, La Maison rustique, 1966, 92 p.

LE MAGNEN, Jacques. *Vocabulaire technique des caractères organoleptiques et de la dégustation des produits alimentaires.* Paris, Centre national de la recherche scientifique, 1964-1965, 49 p.

McDOWALL, Frederick Henry. *The buttermaker's manual.* Wellington, New Zealand University Press, c1953, 2 vol.

MATZ, Samuel A. *Cookie and cracker terminology.* Westport, Avi Publ. Co., 1968, X-320 p.

MERORY, Joseph. *Food flavorings : composition, manufacture and use* ; 2e éd. Westport, Avi Publ. Co., 1968, IX-478 p.

MILK INDUSTRY FOUNDATION. *Manual for milk plant operators* ; 3e éd. Washington, 1967, XV-919 p.

MOJONNIER, Timothy et Hugh Charles TROY. *The technical control of dairy products : a treatise on the testing analysing, standardizing and the manufacture of dairy products* ; 1re éd. Chicago, Mojonnier Bros., 1922, 909 p.

NELSON, John A. et G. Malcom TROUT. *Judging dairy products* ; 4e éd. Milwaukee, Olsen, 1964, XVI-463 p.

OCKERMAN, Herbert W. *Source book for food scientists.* Westport, Avi Publ. Co., c1978, X-926 p.

ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. Section terminologie et références. *Terminologie du lait et des produits laitiers ; anglais, français, espagnol.* Rome, OAA, 1979. V-95 p.

POINTURIER, Hubert et Jacques ADDA. *Beurrerie industrielle : science et technique de la fabrication du beurre.* Paris, La Maison rustique, 1969, VIII-459 p.

POTTER, Norman N. *Food science* ; 2e éd. Westport, Avi Publ. Co., 1973, XIV-706 p.

PRITZKER, Jacob. *Manuel des données alimentaires, produits de consommation et objets d'usage domestique.* Lausanne, Éditions Payot Lausanne, 1953, 540 p.

QUÉBEC. *Loi, règlements et ordonnances sur les produits laitiers et leurs succédanés.* Québec, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, Régie des marchés agricoles, 1979- , 1 vol. (feuilles mobiles)

RAY, Georges. *Technologie laitière* ; 2e éd. Paris, Dunod, 1951, c1945, VII-743 p.

SACHAROW, Stanley et Roger C. GRIFFIN. *Food packaging : a guide for the supplier, processor, and distributor.* Westport, Avi Publ. Co., 1970, IX-412 p.

SYLVESTRE, J. et J. PLANCHE. *Les bases de la cuisine* ; nouv. éd. Paris, Lanore, 1977, 566 p.

Symposium on foods : the chemistry and physiology of flavors. Westport, Avi Publ. Co., 1967, X-552 p.

THE PACKAGING INSTITUTE. *Glossary of packaging terms : standard definitions of trade terms commonly used in packaging* ; 4e éd. New York, Packaging Institute, c1967, 186 p.

TURNBOW, Grover Dean, Paul Hubert TRACY et Lloyd Andrew RAFFETTO. *The ice cream industry* ; 2e éd. New York, Wiley and Sons ; Londres, Chapman and Hall, 1947, IX-654 p.

VEISSEYRE, Roger. *Technologie du lait : constitution, récolte, traitement et transformation du lait* ; 3e éd. Paris, La Maison rustique, 1975, VI-714 p.

VILLELLA, Joseph A. *The hospitality industry : the world of food service* ; 2e éd. New York, Montréal, McGraw-Hill, 1975, X-342 p.

WEBB, Byron Horton, Arnold H. JOHNSON et John A. ALFORD, édit. *Fundamentals of dairy chemistry* ; 2e éd. Westport, Avi Publ. Co., 1974, LX-929 p.

WILSTER, G.H. *Practical cheese manufacture and cheese technology* ; 7e éd. Corval-

lis, Oregon State College Cooperative Association, 1951, 515 p.

Périodiques

Emballage Digest : revue européenne mensuelle des techniques de l'emballage et du conditionnement. Mensuel, Paris, Société européenne de presse et d'édition, suppl. au nº 240, déc. 1980.

L'Alimentation et la Vie. Paris, Société scientifique d'hygiène alimentaire, vol. 67, nº 4, 1979.

La France alimentaire. Bimensuel. Paris, Commerce-Éditions, années 1979-1980-1981.

Le lait et nous. Trimestriel. Bruxelles, Office national du lait et de ses dérivés, nº 1, 1981.

Le lait : revue générale des questions laitières. Bimestriel. Paris, G. Thieulin, Imprimerie Malibat, nºs 597-598, nºs 599-600 (juill. 1980 à déc. 1980), nºs 601-602 (janv.-fév. 1981), nºs 605-606 (mai-juin 1981).

Néo-restauration, hôtellerie, collectivités. Mensuel. Paris, La Seliser, avril 1981, nº 101.

Revue laitière française. Mensuel, organe d'information pour l'interprofession laitière (S.E.P.A.I.C.), Paris, nº 373 (mars 1979), nº 387 (juin 1980), nº 390 (octobre 1980).

RIA : revue économique et technique de l'industrie alimentaire européenne. Mensuel, Paris, Éditions Météore, années 1979-1980-1981.

Table des matières

5 Avant-propos
6 Notice explicative
7 Abréviations
9 Lexique
35 Notes
41 Index des termes français
51 Bibliographie